

# ZWIEBELROSTBRATEN

4 Portionen

von Alex

## ZUTATEN

8 Scheiben Roastbeef à 120 g

Salz, Pfeffer

200 ml Rotwein

50 g Mehl

2 Zwiebeln (mittelgroß)

2 EL Butter

1 Knoblauchzehe

350 ml Rinderfond

## ZUBEREITUNG

1. Die **Fleischscheiben** kalt abbrausen und trockentupfen.
  2. Das **Rindfleisch** anschließend plattieren, am Rand ein paar Mal leicht einschneiden (damit es sich beim Braten nicht wellt), salzen, pfeffern und im Mehl wenden.
  3. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln.
  4. In einer hohen Pfanne oder einem Bräter 1 EL Butter erhitzen und die **Fleischstücke** von beiden Seiten kurz scharf anbraten; danach sofort Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, kurz mitbraten und das Ganze mit Rotwein ablöschen.
  5. Zuletzt den Rinderfond angießen, erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen.
  6. Nach der Garzeit das **Fleisch** herausnehmen, warmhalten, die Bratensoße durchsieben, aufkochen, evtl. etwas andicken und nachwürzen.
  7. Den **Rostbraten** mit Soße und frittierten Zwiebelringen servieren.
- Als Beilage passen Bratkartoffeln genauso gut wie Kartoffelpüree.
- Guten Appetit!



FAMILIENMETZGEREI  
**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

