

Köstlicher Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln



Zutaten

Für 4 Personen

- 4 dicke Stücke Rostbraten à ca. 200 g
- Bratöl oder Butterschmalz
- 4 größere Zwiebeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- Butterschmalz
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 800 g fest kochende Kartoffeln, bereits vorgekocht und gepellt



Für die Soße

- 400 ml Rinderfond
- 150 ml trockener Rotwein (z. B. Württembergischer oder Badischer Wein g.U.)
- Öl zum Anbraten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Speisestärke
- 50 g Butterwürfel, kalt

Zubereitung

In einer Pfanne die Zwiebelscheiben mit Butterschmalz langsam bei mittlerer Hitze ca. 15–20 Minuten schmelzen lassen. Die Zwiebeln anschließend in einer Schale beiseitestellen.

In der gleichen Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen. Die Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und im Schmalz goldbraun braten. Salzen und pfeffern.

Die Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten 3 Minuten braten. Anschließend auf ein Backblech geben und im Ofen bei 90 °C ca. 10 Minuten nachziehen lassen.

Zum Bratensatz in der Pfanne 1 EL Tomatenmark hinzufügen und 1 Minute anrösten. Mit 150 ml Rotwein ablöschen. Nun alles einkochen lassen, bis der Wein eine sirupartige Konsistenz hat.

1 TL Speisestärke mit 5 EL Wasser glattrühren und zum Bratensatz geben. Anschließend mit 400 ml Rinderfond angießen und 3–4 Minuten einkochen. Die Soße von der Herdstelle nehmen.

Vor dem Servieren 50 g kalte Butterwürfel in die Soße rühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Rostbraten auf Teller verteilen, Soße angießen und mit Röstzwiebeln belegen. Dazu Bratkartoffeln reichen.

Tipp: Dazu passt ein knackiger Feldsalat.