

Frisch gekocht
Freitag, 6. Mai 2016



Rezept von Andreas Wojta

Zwiebelrostbraten

2 Stunden 15 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Beiried à 200 g, Mehl zum Stauben; 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 2 EL Ketchup, 1 EL Zucker, 1 Liter Rotwein, Salz, Pfeffer, Öl.

Für die Röstzwiebeln: 4 Zwiebeln, 3 EL Mehl, Öl zum Frittieren, etwas Paprikapulver.

Außerdem: 4 große Erdäpfel (gekocht und geschält, speckige Sorte), 2 EL Semmelbrösel, 2 EL Schweineschmalz, Salz, 2 Salzgurken.

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden.

Die Beiriedscheiben leicht klopfen, die Ränder einschneiden und beidseitig mit Mehl stauben. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Fleischstücke beidseitig scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dicht aneinanderliegend in eine hitzefeste Form setzen.

Im Bratenrückstand Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Zucker und Ketchup begeben, kurz durchrühren und mit Rotwein aufgießen. Kurz aufkochen lassen, mit Salz würzen und über das Fleisch gießen. Im vorgeheizten Rohr bei 170 °C zugedeckt ca. 2 Stunden weich schmoren.

Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden, mit Mehl und Paprika stauben und in heißem Fett schwimmend goldbraun frittieren. Die Zwiebeln mit einem Lochschöpfer aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Erdäpfel in gewünschte Stücke schneiden, mit Semmelbrösel vermengen und in Schweineschmalz knusprig braten, zum Schluss mit Salz würzen. Die Salzgurken halbieren und in Fächer schneiden.

Den weich gegarten Rostbraten aus der Sauce nehmen, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen, mit reichlich Röstzwiebeln bestreuen. Mit Bratkartoffeln und Salzgurkenfächer servieren.