

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten für die Röstzwiebeln:

- 3 Zwiebeln
- 6 EL Mehl
- 1 EL Paprika
- Prise Salz

Zutaten für die Kartoffelbeilage:

- 4 speckige Kartoffeln
- 2 EL Kümmel
- 100 g Butterschmalz
- Prise Salz
- Prise Pfeffer

Zutaten für das Basilikumpesto:

- 150g frischer Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- 1/8 l Olivenöl

Zutaten für das Fleisch:

- 4x 180g Beiried oder Rostbraten

Zubereitung

Röstzwiebeln

Mehl mit Paprika & Salz vermengen und die geschnitten Zwiebeln vermengen, dann in Butterschmalz frittieren

Kartoffelbeilage

Gekochte kalte Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit Kümmel, Salz, Pfeffer würzen und anbraten

Basilikumpesto

Basilikum, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl gut vermengen

Fleisch

Beiried auf beiden Seiten kurz und scharf anbraten, würzen und kurz ruhen lassen