



*Gottfried Pirgnitter*

## **Zwiebelrostbraten mit Petersilienkartoffeln** **von Gottfried Pirgnitter/ Schneiderwirt Trio**

### Zutaten:

Rostbratenschnitte (20 dag pro Person)  
Salz  
Pfeffer  
Öl  
Zwiebel  
1 EL Butter  
Kartoffel festkochend

### Zubereitung:

Das Fettranderl vom Rostbraten einschneiden und dann plattieren (dünn klopfen). Das Fleisch auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Auf einer Seite mehlieren. In der heißen Pfanne ein wenig Öl geben und den Rostbraten mit der mehlierten Seite zuerst in die Pfanne geben und goldbraun anrösten die zweite Seite ebenfalls goldbraun rösten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller geben.

Butter in die Pfanne geben und die fein gehackte Zwiebel darin rösten. Mit Gemüsebrühe oder Bouillon aufgießen. Den Rostbraten wieder in die Pfanne geben und zugedeckt fertig dünsten.

Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, durch Mehl ziehen und im heißen Öl knusprig braun frittieren. Diese Zwiebelringe werden dann auf dem Zwiebelrostbraten angerichtet.

Petersilienkartoffeln:

Festkochende Erdäpfel in der Schale kochen. Die gekochten Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke teilen und mit Butter, Salz und frischer fein gehackter Petersilie bestreuen und zum Rostbraten als Beilage anrichten.

Guten Appetit!  
Gottfried Pignitter