

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel

Zutaten

(4 Personen)

- 1 kg Erdäpfel
- 4 Stück Rib Eye (Beiried)
a 180-200 g
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Butter
- 4 Zwiebel
- Olivenöl
- Paprikapulver
- ¼ L Rotwein
- ½ L Rindssuppe
- 100 ml Wasser
- 1 Prise Paprikapulver
- Salz
- Mehl für die Panier
- Fett zum Zwiebel backen

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Erdäpfel mit der Schale für eine Stunde im Salzwasser kochen, dann schälen.

Das Rib Eye mit dem Waben-Klopfer zart dünn klopfen und mit Salz, Pfeffer würzen und mehlieren.

Anschließend in einer Pfanne in Olivenöl beidseitig anbraten und mit etwas Butter eventuell verfeinern. Dann das Fleisch herausnehmen und kurz warm stellen.

Die Hälfte der Zwiebel in Würfel schneiden und langsam in Olivenöl mit Paprikapulver weich garen, mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Rindsuppe auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Gebratenes Rib Eye begeben, einmal aufkochen lassen, 10 Minuten ziehen lassen und nach 5 Minuten mit etwas Wasser aufgießen.

Die nun grob geschnittenen, gekochten Erdäpfel in Olivenöl mit etwas Paprikapulver, Salz und Pfeffer anbraten.

Die übrigen Zwiebeln in breite Ringe schneiden, panieren und im Fett bei mittlerer Hitze goldbraun backen.

Den Zwiebelrostbraten mit Erdäpfeln auf einem Teller anrichten, mit knusprigen Zwiebelringen bestreuen und es sich schmecken lassen.