

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



Fotocredit: Simeon Baker

Zwiebelrostbraten mit Rosmarinkartoffeln und Zwiebelringen

Zutaten

(4 Personen)

Für die Rosmarinkartoffeln

- 12 Kartoffeln
- 2 Zweige Rosmarin
- 20 g Butter
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Prisen Salz

Für den Zwiebelrostbraten

- 800 g Bio-Rindfleisch (Beiried)
- Senf zum Einreiben
- Mehl zum Einreiben
- Öl zum Anbraten
- ½ gewürfelte Zwiebel
- 20 g Butter
- 2 EL Tomatenmark

Quelle: ORF extra

- 250 ml Rinderfond
- 100 ml Rotwein

Für die Zwiebelringe

- 400 g weiße Zwiebeln
- 50 g Mehl
- 1 TL Paprikapulver
- 250 ml Öl zum Frittieren

Zubereitung

Rosmarinkartoffeln:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser mit den Rosmarinzweigen 20 Minuten lang in einem Topf kochen. Das Wasser von den Kartoffeln abseihen und diese vierteln. Danach in einer Pfanne mit Butter, gepressten Knoblauchzehen und fein gehacktem Rosmarin schwenken. Pfeffern und salzen nicht vergessen!

Zwiebelrostbraten:

Das Rindfleisch in vier gleich große Scheiben zerteilen und diese am Rand einschneiden. Beidseitig salzen, dann mit Senf und zuletzt mit Mehl einreiben. In einer Pfanne scharf anbraten bis Röstaromen entstehen. Das Fleisch aus der Pfanne heben und warm stellen. Die halbe Zwiebel mit Butter in der Pfanne anrösten. Dann das Tomatenmark, Rinderfond und nach kurzer Zeit den Rotwein hinzufügen und es einkochen lassen. Den Rostbraten nochmal in die Pfanne geben und alle Aromen aufsaugen lassen.

Zwiebelringe:

Für die Zwiebelringe die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Mehl und Paprikapulver wälzen. Dann in heißem Öl goldbraun frittieren.

Den Zwiebelrostbraten samt Sauce, Rosmarinkartoffeln und Zwiebelringen anrichten und genießen.