Zwiebelrostbraten mit Petersilienkartoffeln

So lecker kann ein preiswertes Rezept sein: Dieser Zwiebelrostbraten mit Petersilienkartoffeln schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

4 Stk.	Rostbraten (Schnitzel vom Schwein oder Rind)
4 Stk.	Erdäpfel
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
	Sonnenblumenöl
2 Stk.	Zwiebel
250 ml	Suppe
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Zwiebelrostbraten mit Petersilienkartoffeln zunächst einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin garen. In der Zwischenzeit die Rostbratenschnitzel abspülen, klopfen und an den Rändern etwas einschneiden. Fleisch rundherum in Mehl wenden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Butter in den Bratenrückstand einrühren, mit Suppe aufgießen und köcheln lassen. Eine zweite Pfanne erhitzen. Zwiebel schälen und in Ringe oder Streifen schneiden und in der zweiten Pfanne hellbraun rösten.

3. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen, schälen und vierteln. Rostbratenschnitzel zurück in die Sauce geben und darin kurz erwärmen. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zwiebelrostbraten mit Sauce, Zwiebeln und Kartoffeln anrichten. Petersilie über die Kartoffeln streuen, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Tipp

Zum Zwiebelrostbraten mit Petersilienkartoffeln schmeckt Gemüse der Saison oder ein frischer Blattsalat.