

Omas Zwiebelrostbraten

Omas Zwiebelrostbraten ist ein Klassiker der österreichischen Küche. Das Rezept mit dem saftigen Rindfleisch wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für die Zwiebelringe

400 g	Zwiebel
	Mehl (zum Wenden)
250 ml	Pflanzenöl

für den Braten

4 Stk.	Beiried (ca.200 g, gut abgehangen)
250 g	Zwiebel
75 ml	Rotwein
700 ml	Rinderfond
20 g	Tomatenmark
40 ml	Öl
30 g	Butter kalt
	Mehl (zum Wenden)
1 EL	Mehl glatt
	Wasser
	Thymian
	Majoran

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebelringe für den **Zwiebelrostbraten** zubereiten. Dazu die geschälten Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Das funktioniert auch sehr gut mit einer Brotschneidmaschine. In Mehl wenden, gut abschütteln und in einem Topf mit erhitztem Öl (ca. 160 °C) auf beiden Seiten hellbraun backen. Mit einem Schöpfer herausheben, abtropfen lassen und auf Küchenpapier abkühlen lassen. Nach Belieben etwas salzen.
2. Das Rindfleisch klopfen, Ränder einschneiden und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Auf einer Seite in Mehl wenden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, auf der bemehlten Seite einlegen und anbraten, wenden und fertig braten. Von der Pfanne nehmen und in vorgeheizten Backofen bei 70 °C zugedeckt warm stellen.
4. Für die Sauce Zwiebeln schälen, klein zerhacken und im Bratensaft goldbraun rösten. Das Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Jetzt mit dem Rinderfond aufgießen und zirka 15-20 Minuten reduzieren lassen.
5. Das Mehl mit etwas Wasser verrühren und zum Eindicken zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran abschmecken.
6. Abschließend die Butter in nicht kochende Sauce einrühren. Das Fleisch vom Backrohr nehmen und kurz in der Sauce ziehen, aber nicht mehr aufkochen lassen.
7. Omas Zwiebelrostbraten auf Teller anrichten, mit Zwiebelsauce übergießen und mit den Zwiebelringen garnieren.

Tipp

Zu Omas Zwiebelrostbraten schmeckt als Beilage Braterdäpfeln, Spätzle, Rösti, Kroketten oder Schupfnudeln.