Wiener Zwiebelrostbraten

Wenn es Wiener Zwiebelrostbraten gibt, kann es die Familie kaum erwarten. Bei diesem Rezept wird er ganz klassisch in Butterschmalz gebraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Scheiben	Rostbraten
2 EL	Butterschmalz
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Mehl
30 g	Butter
4 EL	Suppe
1 Schuss	Balsamicoessig
2 TL	Senf
2 Stk.	Zwiebel
250 ml	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für den **Wiener Zwiebelrostbraten** zuerst die Rostbratenscheiben beidseitig mit einem Schnitzelklopfer sanft klopfen. Um ein Aufwölben des Fleisches an den Seiten zu vermeiden, ist es empfehlenswert, die Ränder der Scheiben in ca. 2 cm Abständen etwas einzuschneiden. Anschließend die Rostbratenscheiben mit Mehl bestäuben und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

2. Jetzt Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch 3-4 Minuten pro Seite anbraten. Sind die Rostbratenscheiben gar, das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm halten. Das Bratenfett abgießen und mit ein wenig Senf, einem Schuss Essig und etwas Suppe aufkochen lassen. Wenn die Sauce etwas eingeköchelt ist, kalte

Butterstückchen hinzufügen und je nach Geschmack salzen und pfeffern.

3. Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und dann in heißem Öl frittieren. Zum Abschluss die Rostbratenscheiben in der Sauce wenden und auf Tellern anrichten. Die Zwiebel-Sauce dazugeben und mit den frittierten Zwiebelringen dekorieren.

Tipp

Als Beilage zum Wiener Zwiebelrostbraten eignet sich sehr gut ein Erdapfelpüree.