Zwiebelrostbraten

Der österreichische Zwiebelrostbraten begeistert durch zartes Rindfleisch, würzige Sauce und knusprige Zwiebelringe.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

für die Zwiebelringe

300 g	Zwiebel
25 g	Mehl
250 ml	Pflanzenöl

für den Rostbraten

4 Scheiben	Rostbraten (je 200 g vom Beiried, gut abgehangen)
250 g	Zwiebel
700 ml	Rinderbrühe
20 g	Tomatenmark
50 ml	Rotwein
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
40 ml	Pflanzenöl
30 g	Butter kalt
	Speisestärke
	Wasser

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebel in dünne Ringe schneiden oder klein zerhacken. In Mehl wenden und in einem Sieb abschütteln. Das Pflanzenöl in einem Topf auf zirka 160 °C erhitzen und die Zwiebel goldbraun frittieren. Mit einem Schöpfer herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen.

2. Für den österreichischen **Zwiebelrostbraten** das Rindfleisch leicht klopfen und die Ränder mehrmals einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt. Das Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite leicht mit Mehl bestäuben, dabei das Mehl leicht andrücken.

3. In einer großen Bratpfanne das Öl erhitzen und die Rostbraten-Scheiben mit der bemehlten Seite nach unten einlegen. Zuerst scharf anbraten, bis sie goldbraun ist, dann das Fleisch wenden und die andere Seite ebenfalls braten, bis es schön gebräunt ist. Den Rostbraten herausnehmen und im Backofen bei 70 °C warmhalten, sodass das Fleisch zart bleibt.

4. Im Bratensatz die Zwiebel goldgelb dünsten. Dann das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten, bis sich die Aromen entfalten. Mit Rotwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Anschließend mit Rinderbrühe aufgießen und die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten reduzieren lassen. Je nach gewünschter Konsistenz die Sauce mit etwas in Wasser angerührtem Speisestärke oder Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Zum Schluss die kalte Butter in die nicht mehr kochende Sauce einrühren, damit die Sauce eine samtige Textur erhält.

5. Den Zwiebelrostbraten noch einmal kurz in der Sauce ziehen lassen, ohne ihn zum Kochen zu bringen, damit er saftig bleibt. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce begießen und mit gerösteten Zwiebeln garnieren.

Tipp

Zum Zwiebelrostbraten passen perfekt Beilagen wie Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Spätzle oder Speckfisolen.