

Wiener Rostbraten mit Röstkartoffeln

Für 2 Personen

200 g Rindslende mit Fettrand	300 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln, mittelgroß
3 Gewürzgurken	100 ml Rinderfond	300 ml Rapsöl
150 g Butterschmalz	0,5 Bund Majoran	0,5 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Petersilie, kraus	1 EL Rotwein, trocken	Mehl, grob
Kümmel	Paprikapulver, mild	Bratkartoffelgewürz
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Rindslende waschen, trocken tupfen und mit dem Mehl und dem Paprikapulver bestäuben. Anschließend Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Rindslende anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelringe hinzufügen, kurz mit anbraten und das Ganze mit dem Rinderfond und dem Rotwein ablöschen. In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und goldbraun anbraten. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Anschließend die Kartoffelscheiben mit der glatten Petersilie, dem Kümmel, dem Majoran, dem Bratkartoffelgewürz, dem Salz und dem Pfeffer würzen. Den Wiener Rostbraten mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit den Zwiebelringen, den Gewürzgurken und der krausen Petersilie garnieren.

Hans Wiedemann am 15. Februar 2010