

Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

400 g Roastbeef	10 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ l Rotwein
250 ml Gemüsefond	Frittieröl	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

10 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Zwiebelrostbraten:

Das Fleisch abwaschen und anschließend abtupfen. Am Rand etwas einschneiden und klopfen. Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. In der Pfanne scharf anbraten und nach etwa 3 min wenden. Zwiebeln abzielen und in Ringe schneiden. Einen Teil der Zwiebeln aufbewahren.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, beiseitelegen und ruhen lassen. Zu dem Bratensatz einen Teil der Zwiebeln geben und anbraten. Mit Rotwein und Gemüsefond ablöschen und kurz einkochen lassen. Das Fleisch wieder dazugeben und weiter köcheln lassen.

Die restlichen Zwiebeln in die Fritteuse geben und ausbacken.

Für die Bratkartoffeln:

Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bissfest garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten und etwas Butter dazugeben. Petersilie waschen, trocken wedeln und hacken. Wenn die Kartoffeln kross sind, diese mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Nirnsee am 16. Juli 2018