

Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
2 Scheiben Rindsrücken a 180 g	1 Zwiebel	4 EL Butterschmalz
50 ml Rotwein	1 TL Butter	

Die Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. (Dies kann auch schon am Vortag gemacht werden.) Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Dazu kann ein Gurkenhobel zu Hilfe genommen werden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin goldbraun schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischscheiben plattieren, sie sollten höchstens einen Zentimeter dick sind. Salzen und pfeffern. Eine große Bratpfanne erhitzen und in 1 EL Butterschmalz die Fleischscheiben von beiden Seiten jeweils zwei Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Zwiebel schälen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in der Fleischpfanne mit dem Bratensatz und 1 EL Butterschmalz goldbraun braten. Mit Salz würzen. Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und auf die Fleischscheiben geben. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen. In den kochenden Wein die Butter geben und heftig rühren. Die Fleischscheiben in die Pfanne geben. Die Oberseiten sollten nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommen. Den Fond ca. 2 Minuten reduzieren, so dass eine sämige Soße entsteht. Den Zwiebelrostbraten mit den Bratkartoffeln und der Soße anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 29. Oktober 2009