

# Zwiebel-Rindfleisch mit Petersilien-Kartoffel-Püree

**Für 4 Personen**

**Für das Zwiebelfleisch:**

800 g Rinderschmorbraten	Salz, Pfeffer	1 Bund Suppengrün
7 Zwiebeln	2 EL Öl	2 EL Tomatenmark
1/2 TL Zucker	150 ml Rotwein	350 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter	1 TL Mehl	1 EL Majoran

**Für das Püree:**

1 kg Kartoffeln mehlig	Salz	1 Bund Petersilie
6 EL Butter	100 ml Milch	100 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat	1-2 EL Olivenöl	

Für das Zwiebelfleisch:

Rinderschmorbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Suppengrün putzen und grob würfeln. 2 Zwiebeln schälen und grob würfeln. Fleisch in 2 EL heißem Öl in einem Bräter anbraten, herausnehmen. Suppengrün und Zwiebeln anbraten. 2 EL Tomatenmark und Zucker kurz mit rösten. Mit 150 ml Rotwein ablöschen und offen fast vollständig einkochen lassen. Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Fleisch wieder hineinsetzen. 200 ml Gemüsebrühe angießen. Zugedeckt im heißen Ofen etwa 2 Stunden garen. Dabei nach der Hälfte der Zeit den Braten wenden und 150 ml Gemüsebrühe zugeben. Fleisch herausnehmen. Saucenfond durch ein Sieb streichen. Fleisch abkühlen lassen. Die übrigen 5 Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin braun braten. Das kalte Fleisch in dünne Scheiben schneiden und dazu geben. Das Fleisch darin leicht braun braten. Mit Mehl bestäuben und mit etwa 200 ml Saucenfond ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Majoran würzen.

Für das Kartoffel-Petersilienpüree:

Die Kartoffeln schälen und längs halbieren. In Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Butter erhitzen und leicht bräunen. Sahne steif schlagen. Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelpüree mit Milch und die Hälfte der braunen Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Petersilienblätter mit Olivenöl fein pürieren und mit der übrigen Butter unter das Püree ziehen. Sahne unterheben. Mit dem Zwiebelfleisch servieren.

Vincent Klink am 16. Januar 2014