

# Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln

## Für 4 Personen

600 g kleine Kartoffeln	Salz	800 g Roastbeef oder Entrecote
2 Zwiebeln	Butter	Pfeffer
200 ml trockener Rotwein	200 ml braune Bratensauce	Butterschmalz
200 g weiße Zwiebeln	Paprikapulver	Mehl
1 l Öl	4 Kirschtomaten	frischer Thymian
Olivenöl	glatte Petersilie	

Kartoffeln gründlich abbürsten und in Salzwasser garen.

Inzwischen den Backofen auf etwa 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch in 4 gleichgroße Scheiben à 200 g schneiden. Stücke trocken tupfen und nebeneinander auf Teller legen, in den vorgeheizten Ofen geben und darin etwa 15 Minuten erwärmen.

Für die Sauce Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe darin goldgelb anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Dann die Bratensauce zugießen. Offen bei schwacher Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und nach Belieben schälen. Kartoffeln in 2-3 mm feine Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin unter vorsichtigem Wenden goldgelb braten.

Die weißen Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Ringe trennen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Mehl überstäuben und die Zwiebelringe damit vermischen.

Öl in einer Fritteuse oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin portionsweise goldbraun und knusprig frittieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kirschtomaten waschen, trocken reiben und halbieren. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Tomaten darin ca. 2 Minuten anbraten. Dann einen Deckel auflegen, die Pfanne vom Herd ziehen und die Tomaten weitere 2 Minuten ziehen lassen.

Eine Pfanne oder Grillpfanne auf hohe Temperatur erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl bestreichen. Rostbratenstücke in der Pfanne auf beiden Seiten kräftig anbraten, bis sich eine schöne Kruste bildet.

Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren unter die Röstkartoffeln mischen.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch, Sauce und Tomaten auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Gebackene Zwiebelringe überstreuen und mit Petersilienblättern garnieren. Die Bratkartoffeln dazu reichen.

Otto Koch am 08. November 2018