

Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln

Für die Bratkartoffeln:

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	1 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	3 EL Butterschmalz
Pfeffer		

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Gemüsezwiebeln	4 Scheiben Rinderrücken	Salz
Pfeffer	3 EL Sonnenblumenöl	200 ml Rotwein
50 ml Bratensauce	3 EL Butter	

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln gründlich abbürsten und waschen. Dann die Kartoffeln in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben. Rosmarin, Thymian und eine angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und die Kartoffeln garkochen. Danach abschrecken, pellen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Die Kartoffeln kann man auch schon am Vortag kochen.

Die kalten Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln bei mittelstarker Hitze langsam unter vorsichtigem Wenden goldgelb braten. Für den Rostbraten die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Die Fleischscheiben trocken tupfen und flachklopfen. Den äußeren oberen Fettrand in Zentimeterabständen einschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Hälfte Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen.

Die Fleischscheiben darin von beiden Seiten jeweils zwei Minuten scharf anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Übriges Öl zum Bratensatz gießen. Die Zwiebelringe darin goldbraun braten. Mit Salz würzen.

Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und auf den Fleischscheiben verteilen.

Die noch heiße Pfanne wieder auf den Herd stellen. Den Bratensatz mit Rotwein und Bratensauce ablöschen.

Die Hälfte der Butter unter den Fond rühren, Sauce abschmecken.

Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch und Zwiebeln anrichten. Die Sauce angießen und dazu die Bratkartoffeln servieren.

Rainer Klutsch am 11. Januar 2022