

Zwiebelrostbraten

Für 4-5 Personen:

Für den Zwiebelrostbraten:

1,3 kg Rinder-Schnitzel	2 Zwiebel	2 EL Tomatenmark
Rotwein	2 EL Paprika, edelsüß	500-700 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer	Mehl, Öl	

Für die Kartoffeln:

2 kg Kartoffeln	Butter, Salz, Muskatnuss
-----------------	--------------------------

Für die Röstzwiebel:

1 kg Zwiebel	Mehl, Öl	Paprika edelsüß
--------------	----------	-----------------

Für den Zwiebelrostbraten:

Die Rinder-Schnitzel unter Frischhaltefolie etwas klopfen; Danach salzen, pfeffern und mehlieren. In einer großen Pfanne mit etwas Öl die Schnitzel scharf auf beiden Seiten anbraten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

In den Braten-Resten die Zwiebeln anrösten.

Wenn die Zwiebeln eine gute Farbe bekommen haben, das Tomatenmark hinzufügen kurz weiter rösten. Mit Paprikapulver würzen, kurz anbraten; mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen.

Mit der Rinder-Brühe aufgießen und alles in einen Topf geben und zugedeckt schwach köcheln lassen bis das Rindfleisch ganz zart und weich geworden ist (nach ca. 45 min.).

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln in einem Topf weich kochen.

Die gegarten Pellkartoffeln unter kaltem Wasser abschrecken, schälen, in Scheiben schneiden, in einer großen Pfanne mit Öl und etwas Butter anbraten; mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abschmecken.

Die Zwiebel in Ringe schneiden, in einer Schüssel mit Paprika und Mehl ordentlich vermengen.

Für die Röstzwiebel:

Die Zwiebel leicht salzen mehlieren und mit Paprikapulver würzen. In einer Pfanne mit Öl knusprig braten; anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Hier bietet sich das Frittieren an.

Nun die Soße nochmals abschmecken; falls sie zu flüssig ist mit etwas Maisstärke eindicken.

NN am 06. Mai 2021