

# Zwiebelrostbraten

**Für 4-5 Personen**

**Zwiebelrostbraten:**

1,3 kg Rindschnitzel	2 Zwiebel	2 EL Tomatenmark
1 Schuss Rotwein	2 EL Paprika edelsüß	500-700 ml Rindsuppe
Salz, Pfeffer	Mehl, Öl	

**Bratkartoffeln:**

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

**Röstzwiebeln:**

1 kg Zwiebel	Mehl, Paprikapulver	Öl
--------------	---------------------	----

Kartoffeln in einem Topf weich kochen, etwas abkühlen lassen, danach schälen und in Scheiben schneiden.

Die Rinderschnitzel 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 Bratenresten die Zwiebeln anrösten.

Wenn die Zwiebeln eine gute Farbe, das Tomatenmark kurz mitrösten.

Paprikapulver hinzufügen und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein das Bratgut ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit der Rindsuppe aufgießen und mit dem Fleisch in einen Topf geben. Diese zugedeckt 40 Minuten schwach köcheln lassen, bis das Rindfleisch zart und weich geworden ist.

In einer großen Pfanne, Öl mit etwas Butter erhitzen und die Kartoffeln anbraten. Mit Salz, Pfeffer, mit einem Hauch Muskatnuss würzen und abschmecken.

Die Zwiebel in Ringe schneiden, in eine Schüssel geben, mit Paprikapulver und Mehl ordentlich vermengen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Sauce nochmals abschmecken; falls sie zu flüssig ist, mit etwas Maisstärke eindicken, anrichten und schmecken lassen.

NN am 19. Juni 2025