

Rostbrätl mit Schmorzwiebeln und Röstbrot

Für 4 Personen

Fleisch, Mariande:

4 durchw. Sch. Schweinefleisch	2 mittelgroße Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 EL mittelscharfer Senf	1 Fl. dunkles Bier (0,5l)	1 EL Butter
1 TL Zucker		

Röstbrot:

4 Scheiben Bauernbrot	2 EL Kräuterbutter	2 EL Sahne Meerrettich
gehackte Petersilie	2 schöne Strauchtomaten	1 EL Öl
Salz, Pfeffer		

Das Fleisch kräftig klopfen. Für die Marinade Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit dem Senf einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rostbrätl abwechselnd in einer Schüssel mit Zwiebel- und Knoblauchscheiben schichten und das Bier angießen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Mindestens 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Die Rostbrätl aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auf dem vorgeheizten Grill oder in der Bratpfanne von beiden Seiten knusprig braten.

Für die Zwiebeln Butter in einer Pfanne aufschäumen und die abgetropften Zwiebeln darin sanft schmoren lassen. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.

Röstbrot:

Brotscheiben mit Butter bestreichen und auf dem Grill oder in einer Pfanne rösten.

Herausnehmen und mit Meerrettich bestreichen.

Anrichten:

Die Rostbrätl auf den Brotscheiben legen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und klein schneiden. Mit etwas Öl, Salz und Pfeffer abschmecken und dazu arrangieren.

Christian Henze am 14. August 2020