



Zwiebelrostbraten - 4 Personen, 1 Stunde

1

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne mit der Butter langsam bräunen lassen.

2

Für die Sauce den Puderzucker in einer Schmorpfanne karamellisieren lassen. Das Tomatenmarkiterrühren und kurz mitdünsten. Mit einem guten Schuss Cognac und dem Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die gebräunte Zwiebeln dann dazugeben.

3

In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben [1] darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, das Bratfett abgießen und den Bratensatz mit der Brühe ablöschen, etwas einkochen lassen.

4

Den Bratenfond zu der Sauce in die Schmorpfanne gießen, aufkochen lassen. Das Fleisch hineinlegen und knapp unter dem Siedepunkt 20 - 30 Minuten weich schmoren lassen. Dabei das Fleisch immer wieder mit dem Bratenfond begießen. Nach 10 Minuten den Majoran hinzufügen.

ZUTATEN

- 3 Stück Zwiebeln
- 4 EL Butter
- 1 TL Puderzucker
- 1 1/2 TL Tomatenmark +/-
- 150 ml Kräftiger Rotwein
- 20 g Kalte Butter
- 1 Prise getrockneter Majoran
- Cognac
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- 8 Scheiben aus der Rinderhüfte a ca. 100 g
- 3/4 l Geflügelbrühe

5

Vor dem Servieren die Butter in der Sauce
zerlassen, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für knusprige Zwiebeln die Ringe in
doppelgriffigem Mehl wenden und in reichlich Öl
frittieren.



REZEPT - TZATZIKI