

4 Pax

Gedünsteter Zwiebelrostbraten

Zutaten

450 g Rostbraten (je 4 Stücke mit 150 Gramm)
300 g Zwiebel
300 ml brauner Fond

Weiteres:

Senf
Salz
Pfeffer
etwas Mehl zum Stauben



Arbeitsbeschreibung

1. Zwiebel mit der Faser in feine Streifen schneiden
2. Rostbraten flachklopfen, einseitig mit Salz, Pfeffer und Senf würzen, auf der Senfseite mehlieren.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Rostbraten auf der mehlierten Seite zuerst braun anbraten, wenden und herausnehmen. Den julienne geschnitten Zwiebel hineingeben und 15 bis 30 Minuten halb zugedeckt weich dünsten.

Hinweise

Beilagenempfehlung: Speckfisolen, gemischtes Buttergemüse, Braterdäpfel, Spätzle, Nudeln

Als Garnitur: Salzgurke und Röstzwiebeln