

Zwiebelrostbraten



Zutaten für 8 Personen:

6 Gemüsezwiebeln
2 gehackte Knoblauchzehen
8 Rindshohrückensteaks à ca. 180 g
Salz, Pfeffer
etwas Rapsöl
3 dl Rotwein
2 dl Bratensauce
100 g Butter

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Die Steaks trocken tupfen und etwas flach klopfen.
Den äusseren, oberen Fettrand in Zentimeterabständen einschneiden
und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen.
Die Rindshohrückensteaks darin von beiden Seiten jeweils zwei Minuten
scharf anbraten.
Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Restliches Öl zum Bratensatz giessen.
Die Zwiebelringe mit etwas Salz würzen und darin langsam goldbraun
braten.
Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die noch heisse Pfanne wieder auf den Herd stellen.
Den Bratensatz mit Rotwein und Bratensauce ablöschen, den Knoblauch
zugeben und etwas einkochen lassen.
Pfanne vom Herd nehmen und die Butter mit einem Schwingbesen in die
Sauce einmontieren.
Nicht mehr kochen, da die Sauce sonst gerinnt.

Die gerösteten Zwiebeln in die Sauce geben.

Zwiebelsauce über das Fleisch anrichten und servieren.