

# Zwiebelrostbraten a la Esterelle



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 100 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                                   | Menge               |
|---|---------------------|
| Scharfer Senf                           | Etwas / nach Bedarf |
| Frisch gemahlener Pfeffer               | Etwas / nach Bedarf |
| Salz                                    | Etwas / nach Bedarf |
| Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe | 1.5 dl              |
| Olivenöl                                | 1 Teelöffel         |
| Butter                                  | 1 Teelöffel         |
| Zwiebeln                                | 500 g               |
| Rostbraten                              | 4 Stk.              |
| Weizenmehl (glatt)                      | Etwas / nach Bedarf |
| Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett   | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

Die geschälten Zwiebeln mit einem Hobel oder der Brotschneidemaschine in feine Ringe schneiden. Die Hälfte davon mit glattem Mehl gut vermischen und mit einem Sieb das restliche Mehl absieben. Die Zwiebelringe in reichlich heißem Ceres portionsweise unter ständigem Rühren mit einer Gabel hellbraun backen. Mit einem Schaum- oder Gitterlöffel herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen. (Da die Zwiebeln noch etwas nachbräunen diese schon goldfarben aus dem Öl nehmen.) Die 4 Stück Rostbratenscheiben an den Rändern einschneiden und zart plattieren. Eine Seite mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit Estragon Senf bestreichen. Olivenöl mit Butter erhitzen, Rostbraten mit der Senfseite nach unten einlegen und an beiden Seiten braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Im verbliebenen Fett die restlichen Zwiebeln glasig andünsten, mit etwas Mehl bestäuben und mit Rindssuppe aufgießen. Den Rostbraten wieder einlegen und zugedeckt weichdünsten lassen.

Zum Servieren, den Rostbraten mit dem Saft anrichten und mit den gebackenen Zwiebelringen bestreuen.

Als Beilage: Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1711-Zwiebelrostbraten-a-la-Esterelle.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)