

Zwiebelrostbraten



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 55 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	2 Esslöffel
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Rostbraten	4 Stk.
Butter	10 g
Fleischbrühe / Wurstbrühe / Kalbsknochenbrühe	1/8 Liter

Zubereitung:

- Rostbraten am Rand etwas einschneiden, würzen
- Rostbraten mit einer Seite in Mehl tauchen und in heißem Öl beidseitig rasch abbraten
- Fleisch herausgeben und warmstellen
- ringelig geschnittene Zwiebel in der Pfanne anrösten, auf das Fleisch geben
- Bratenrückstand aufgießen, aufkochen, mit einem Stückchen Butter verbessern
- Sauce über das angerichtete Fleisch gießen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-627-Zwiebelrostbraten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at