

# 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](http://www.koch-idee.at)