



ZUBEREITUNG

Das Fleisch 30 Minuten vor der Zubereitung aus der Kühlung nehmen.

Das Backrohr auf 60°C vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und in 1mm dünne Ringe schneiden. Einen Teil der Zwiebelringe mit dem Mehl bestreuen und auflockern. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe portionsweise unter ständigem Rühren darin knusprig hellbraun ausbacken. Die ausgebackenen Zwiebelringe auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und bis zum Anrichten im Rohr warm halten.

Die Rostbratenscheiben unter Frischhaltefolie leicht klopfen, eventuell die Ränder einschneiden. Das Fleisch auf beiden Seiten salzen und pfeffern, eine Seite mit Senf bestreichen und diese melieren.

Butterschmalz erhitzen und die Rostbratenscheiben auf der melierten Seite 2 Minuten anbraten, dann wenden und auf der zweiten Seite weitere 2 Minuten anbraten. Den Rostbraten aus der Pfanne nehmen und im Rohr warm stellen.

Im Bratrückstand die Zwiebel goldgelb rösten und mit braunen Fond auffüllen und einige Minuten durch kochen.

Die kalte Butter flockenweise zugeben und unter schwenken der Pfanne die Sauce montieren (die Butter verbindet sich mit der Sauce und macht sie sämiger).

Das Fleisch wieder in die Sauce legen und darin im Rohr zugedeckt etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit wünschen:

Tanja, Annemarie & Anna
aus der 3 FKA



ZWIEBELROSTBRATEN



aus dem NEMETZ-MARKT:

Rinder-Rostbraten geschnitten
oder
Rinder-Rostbraten im Ganzen
wer möchte auch
Röstzwiebeln &
Suppenwürze,
sowie Gewürze und Beilagen
zB Bratkartoffeln

für Sie zubereitet und fotografiert von:

**3 FKA
GAFA WIEN**

www.nemetz-fleisch.at in Kooperation mit der Gastgewerbeschule in Wien

www.gafa.at



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein kräftiger Rotwein oder
ein klassisches Glas Bier



ANLASS

Zwiebelrostbraten ist ein
besonderer Genuss - wir empfehlen
ihn zum Familienessen oder
zum Sonntags-Dinner



ZUTATEN

3 - 5 Scheiben vom Rinder-Rostbraten (alternativ auch ganzes Bratenstück zum selber
Schneiden), 250g gelbe Zwiebeln, 100g Butterschmalz, 500ml brauner Kalbsfond, 15g
Speisesalz, 15g weißer Pfeffer, 50g Weizenmehl, 10g Estragon Senf, 15g Teebutter

enthaltene Allergene: Milch & Lactose, Glutenhaltiges Getreide, Sellerieerzeugnisse, Senf & Senferzeugnisse