

Rezept Zwiebelrostbraten

Zutaten:

600 g Rinderfilet oder Rinderlende
Pfeffer
Salz
4 Zwiebeln
3 EßL. Bratenfond
150 ml Rotwein
Olivenöl

Zubereitung:

Fleisch in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Filets darin bei starker Hitze auf jeder Seite 1 Min. braten.

Gebratene Filets in Alufolie wickeln und in den 100°C Vorgeheizten Backofen legen.

1 Zwiebel klein hacken und in der gleichen Pfanne anbraten, mit Rotwein aufgießen, bis zur Hälfte einkochen, mit Wasser oder Brühe aufgießen und leicht weiter kochen.

Abseihen, mit dem Bratenfond abschmecken und warm stellen.

3 Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, mit viel Fett goldgelb frittieren.

Die Filets nach ca. 1 Stunde aus dem Ofen nehmen, auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Röstzwiebeln und Soße

übergießen.

Zurück zu den Fleischrezepten