

Kochen mit Klausie

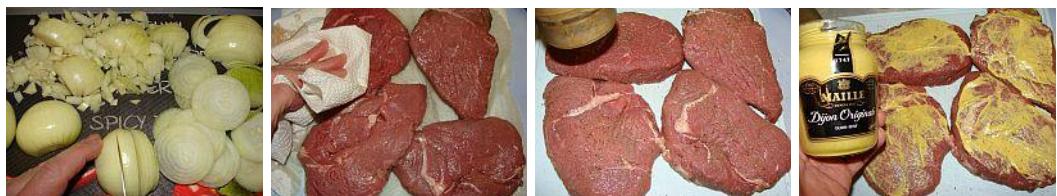
Was den Franken schmeckt: Klausis Zwiebelrostbraten

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 4 Rinderhüftsteaks (á 200 g), Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, 7-8 Zwiebeln,
- Öl, Butter, 3 EL Tomatenmark, 250 ml Rotwein, 400 ml Fleischbrühe,
- 1 Pck. Fix für Braten, 2 EL Mehl, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, 2 klein würfeln, Rest in ganze u. halbe Ringe schneiden. Rindersteaks waschen, trockentupfen, einseitig salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen.



2. Zwiebelringe mit Mehl in eine Gefriertüte geben, diese aufblasen u. festgedreht schütteln bis sich das Mehl gut verteilt hat. In einer Fritteuse portionsweise bei 170°C knusprig garen. Bei 75°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen warmhalten.



3. Butter-Öl Gemisch in einer Pfanne erhitzen, Steaks mit der Senfseite einlegen, rohe Seite salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen. Beidseitig von jeder Seite 2 Min. anbraten, entnehmen, aus der Pfanne nehmen, zu den Zwiebeln in den Ofen stellen u. garen lassen. Zwiebelwürfel im Bratfett braun braten. Tomatenmark mitbraten. Mit Brühe u. Wein ablöschen, Fix einrühren, aufkochen u. sämig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



4. Rindersteaks auf einem Saucenspiel mit Röstzwiebeln bedeckt zur Beilage anrichten, mit Petersilie garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Kartoffelpüree u. kaltem Bier genießen.

