

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

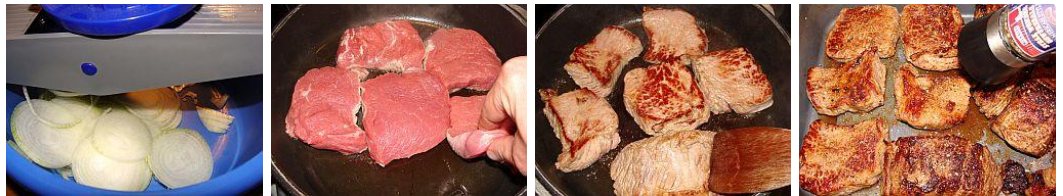
Zwiebel-Rostbraten alla Klaus

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1,8-2 kg Rindersteaks, Salz, Pfeffer, 6 Zwiebeln, 2 EL Bratensaft,
- 1 Pck. Fix für Zwiebelsuppe, 1 Pck. Fix für Braten & Rouladen, Öl,
- 300 ml Cremefine, je 250 ml Fleisch-, & Gemüsebrühe,
- Steak Gewürzsalz American Style, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, in ganze u. halbe Scheiben schneiden. Rindersteaks waschen u. trockentupfen.



2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Steaks darin beidseitig von jeder Seite 2-3 Min. anbraten, entnehmen, in eine große Auflaufform legen, mit Gewürzsalz kräftig würzen. Zwiebeln im Bratfett braun braten. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Zwiebeln mit Sauce über das Fleisch geben. Im vorgeheizten Ofen bei 125°C Ober-/Unterhitze ca. 45 Min. garen.



4. Rindersteaks mit Zwiebelsauce u. der Beilage anrichten, mit Petersilie garniert servieren.

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

