

Kochen mit Klaus

Zwiebelfleisch vom Rind

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Rinderbrust, 300 g Rumpsteak, 3 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer,
- ½ Pck. Suppengrün, 8 Wacholderbeeren, 10 schwarze Pfefferkörner,
- 2 EL Fleischbrühe, Butterschmalz, 6-8 Zwiebeln, 2 EL Bratensaft,
- 1-2 EL Petersilie

Zubereitung:

1. Evtl. Fett od. Sehnen von der Brust entfernen. Suppengrün putzen u. klein schneiden. Mit Wacholder, Lorbeer u. Pfefferkörnern in einen Topf geben. Rinderbrust auflegen, mit Fleischbrühe bestreuen u. mit heißem Wasser auffüllen bis die Brust vollständig bedeckt ist. Ca. 80 Min. köcheln lassen. Fleisch entnehmen u. auskühlen lassen.



2. Zwiebeln abziehen, in Ringe oder ½ Ringe schneiden. Rinderbrust erst in Scheiben, mit Rumpsteak in Streifen schneiden u. gut pfeffern.



3. Zwiebelringe in Butterschmalz andünsten, herausnehmen. Fleisch mit Zugabe von Butterschmalz im Bratfond knusprig braten. Zwiebeln unterheben u. rösten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Petersilie unterheben. Auf Tellern anrichten u. mit frischer Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle u. Speckbohnen reichen.



Erstellt von Klaus am 27.02.2021