



Rezept von Robert Weber  
(Küchenchef Gasthaus Gruber,  
Schwanenstadt)

# Zwiebel- Rostbraten

➔ mit Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

## Zutaten für circa 10 Portionen

- 10 Scheiben Rostbraten á circa 200 g
- 500 g Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet
- 250 ml Rotwein
- 1,7 l Fond (oder Suppe)
- 40 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, etwas Öl und Mehl
- optional 60 g Butter



## Tipps

Dazu passen als Beilage besonders gut „Holzmann Erdäpfel Scheiben vorgegart“ als Rösterdäpfel oder „Settele Schupfnudeln“ und etwas Salat.

Für eine stärkere Röst-Note und noch mehr natürliche Süße können Holzmann Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt verwendet werden.

## Zubereitung

1. Bratenstücke leicht klopfen, an den Rändern etwas einschneiden, salzen und pfeffern.
2. Fleischstücke nur auf einer Seite bemehlen Fett in der Pfanne erhitzen und das Fleisch zuerst mit der bemehlten Seite nach unten braun anbraten. Wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls braten. Die fertigen Bratenstücke aus Pfanne geben und im Backrohr bei ca. 70 – 90° C warmstellen.
3. Anschließend die Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet zum verbliebenen Bratensatz geben und je nach Wunsch noch weiter anrösten.
4. Das Tomatenmark dazu rühren und mit Rotwein ablöschen.
5. Zwiebeln weiter einkochen lassen und mit dem Fond aufgießen, nochmals circa 15 Minuten einkochen. Eventuell mit etwas angerührtem Mehl (oder Stärke) eindicken.
6. Sauce nach Geschmack mit Kräutern wie Majoran, Thymian verfeinern. Falls gewünscht noch kalte Butter in die nicht mehr kochende Sauce einrühren. Das Fleisch abschließend etwas in der Sauce ziehen lassen – dabei nicht mehr aufkochen!
7. Die Rostbratenstücke auf Tellern anrichten mit Zwiebelsauce übergießen und mit gerösteten Zwiebelringen garnieren.

Allergene: O (Rotwein), G (Butter), A (falls Weizenmehl)

Je nachdem welche Suppe im Rezept verwendet wird, können noch weitere Allergene enthalten sein. Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.

