



fix & fertig
ZWIEBEL

Zwiebel-Würfel
gedünstet oder gebräunt



JETZT
IM
KÜHLREGAL!

Zwiebel- Rostbraten

➔ mit Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet

Zutaten für circa 10 Portionen

- 10 Scheiben Rostbraten á circa 200 g
- 500 g Holzmann Zwiebel-Würfel 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 Zwiebel-Würfel 4 mm gebräunt verwendet werden.

Rezept von Robert Weber
(Küchenchef Gasthaus Gruber,
Schwanenstadt)

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 Zwiebel-Würfel 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.

