

Zwiebelrostbraten

Zubereitung:

Die Fleischscheiben leicht plattieren, salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten kurz anbraten; dann herausnehmen und beiseite stellen. Das Bratfett abgießen und den Bratsatz mit der Brühe ablöschen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Schmorpfanne schmelzen lassen und die Zwiebeln darin zusammen mit dem Puderzucker bei mittlerer Hitze gleichmäßig hell bräunen. Das Tomatenmark hineinrühren, etwas darin anschwitzen lassen und mit dem Rotwein ablöschen.

Die Flüssigkeit nahezu ganz einköcheln lassen und dann die Bratensatzbrühe aufgießen. Das Ganze aufkochen lassen, die Fleischscheiben einlegen und knapp unter dem Siedepunkt bei häufigem Beschöpfen in etwa 1 Stunde (je nach Reifegrad des Fleisches) weich schmoren. Nach 50 Minuten den Majoran hinzufügen. In die Sauce ein Stückchen Butter hineinschmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten:

FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben abgehangenes Fleisch aus der Rinderhüfte zu je ca. 80 g
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Öl
750 ml Geflügelbrühe
3 mittelgroße Zwiebeln
40 g Butter
1 TL Puderzucker
1 TL Tomatenmark
150 ml Rotwein
1 Prise getrockneter Majoran
20 g kalte Butter

