

Wiener Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln und Gurken

Für 2 Personen

2 Rostbraten (aus der Hochrippe)	3 festk. Kartoffeln	3 Zwiebeln
4 süß-saure Essiggurken	2 Kirschtomaten	5 EL Mehl
1 TL Rosenpaprikapulver	500 ml Rapsöl	185 ml Rinderfond
2 EL Butter	1 Zweig glatte Petersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, der Länge nach vierteln und etwa 15 Minuten kochen. Die Zwiebeln in etwa drei millimeterdünne Ringe schneiden. Drei Esslöffel Mehl mit dem Paprikapulver in einem Teller mischen. Die Zwiebelringe darin wenden und in ein Sieb legen. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelringe ausbacken. Anschließend herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und vom Fetträndern befreien. Anschließend flach klopfen, die Ränder alle zwei Zentimeter einschneiden, salzen, pfeffern und leicht mit dem übrigen Mehl bestäuben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin beidseitig etwa fünf Minuten scharf anbraten. Das Fleisch in Folie eingeschlagen und im Backofen etwa fünf Minuten ruhen lassen. Ein Drittel der gerösteten Zwiebelringe in den Bratenrückstand geben und gut durchrühren. Anschließend den Rinderfond aufgießen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, mit dem ausgetretenen Fleischsaft in die Pfanne zu den gedünsteten Zwiebeln einlegen und weitere vier Minuten leicht ziehen lassen. Das Fleisch nun aus der Pfanne nehmen und auf vorgewärmten Teller legen und die Zwiebelsoße mit der Butter montieren. Die Kartoffeln abgießen und im Zwiebelbratensatz goldgelb anbraten. Die Petersilienblätter abzupfen. Den Wiener Rostbraten mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit der Zwiebelsoße servieren und mit den süß-sauren Essiggurken, den Kirschtomaten und der Petersilie garnieren.

Inge Gaida am 02. August 2010