

Zwiebel Rostbraten

Zutaten

- 3 Rumpsteaks
- 4 große Zwiebeln
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver
- ca. 100 g Mehl
- 500 ml Rinderbrühe
- neutrales Öl
- Beilage: Semmelknödel
Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite.

Zubereitung

1. Mit den Röstzwiebeln beginnen. Dazu zwei Zwiebel in nicht zu dünne Ringe schneiden und in einer Mehl-Paprika Mischung mehlieren. In heißem Öl frittieren, bis sie goldgelb sind.
2. Für den Zwiebelrostbraten nochmal zwei Zwiebeln schneiden. Diesmal aber halbieren und in halbe Ringe schneiden.
3. In eine heiße Hoffmann Pfanne die mehlierten und gewürzten Steaks legen und scharf anbraten. Die Steaks erst wenden, wenn sie etwas Farbe an der Seite entwickelt haben. Sobald sich auf dem Fleisch etwas Fleischsaft bildet, ist es medium und kann in den Ofen bei 60 Grad zum Warmhalten gestellt werden.
4. In die noch heiße Pfanne die halben Zwiebelringe geben und kurz anbraten. Die Zwiebeln ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Andicken der Soße jetzt ca. 2 gehäufte EL Mehl unterheben und anschließend nach und nach mit Gemüsebrühe auffüllen, bis die gewünschte Konsistenz der Zwiebelsoße erreicht ist. Jetzt das Steak mit der Soße und den frittierten Zwiebeln garnieren und fertig ist der Zwiebelrostbraten!



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE





Semmelknödel

Zutaten

- 500 ml Milch
- Muskatnuss
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 5 alte helle Brötchen
- 3 Eier
- etwas frische Petersilie
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf erhitzen, leicht pfeffern, salzen und etwas Muskatnuss hineinreiben.
2. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen.
3. Die Brötchen in nicht zu kleine Würfel schneiden und mit der warmen Milch übergießen und quellen lassen. Die Eier aufschlagen und sorgfältig verquirlen.
4. Die Petersilie waschen, zupfen und fein hacken und zusammen mit den Eiern und den Zwiebeln zu den Brötchen hinzugeben und locker unterheben. **Tipp:** Die Brotmischung auf keinen Fall kneten, da sonst die Brötchenwürfel kaputtgehen und die Knödel sehr zäh werden. Gleichmäßige Knödel formen und in leicht köchelndes Wasser geben.
5. Schwimmen die Knödel an der Wasseroberfläche sind sie gar, 5 min. ziehen lassen und heiß servieren.



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

