

Saftig und zart: Der perfekte Zwiebelrostbraten

Der Zwiebelrostbraten ist ein absoluter Klassiker und richtig zubereitet ein Genuss. Außen schön kross, innen kein blutiges Fleisch, aber trotzdem saftig, zart und schön rosa. Problemlos mit wenig Aufwand zu machen, wenn die Qualität des Rindfleischs stimmt.

Portionen: 4
Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Für das Fleisch:

- 4 Scheiben Entrecôte (Rindfleisch, je zirka 220 Gramm)
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Puderzucker

Für die Soße:

- 1 TL Butter
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1 halbierte Schalotte
- Salz
- Pfeffer
- 1 Msp Vanillemark
- Abrieb von 1/4 Zitrone

Außerdem:

- Zwiebelringe
- Butterschmalz

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In Butterschmalz anschließend schön braun anbraten.

Dann die Rindfleischscheiben in der Fettschicht leicht einschneiden.

Tipp: Die Fettschicht muss eingeschnitten werden, damit sich das Fett beim Anbraten und Garen nicht zusammenziehen kann. Der Zwiebelrostbraten wird ansonsten krumm und buckelig!

Vor dem Anbraten der Rindfleischscheiben auf jede Seite noch etwas Puderzucker aufstäuben.

Tipp: Durch den Puderzucker bekommt das Rindfleisch während der kurzen Anbratzeit eine bessere Farbe!

Nur eine Seite des Fleisches salzen und sofort mit dieser Seite in das heiße Butterschmalz geben.

Nach zirka 30 Sekunden die obere Seite der Rindfleischscheiben ebenfalls leicht salzen und wenden.

Dann nach 30 Sekunden aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 120 Grad noch zirka 14 bis 16 Minuten ziehen lassen. Bei Heißluft den gebratenen Rostbraten auf einen Rost legen. Darunter ein Blech stellen, da Fett abtropft.

In der Zwischenzeit die Butter in die Pfanne geben, mit den Schalotten-Hälften, den Kräutern und Gewürzen aufschäumen lassen und das Rindfleisch kurz vor dem Anrichten nochmals damit begießen.

Tipp: Den Pfeffer ganz zum Schluss frisch aus der Mühle über das Rindfleisch geben. Dann entfaltet sich der Geschmack richtig und Sie haben keinen verbrannten Pfeffer im Mund.

Jetzt noch den saftigen und zarten Rostbraten mit etwas Soße anrichten und mit Röstzwiebeln servieren!