Zwiebelrost-Steaks mit Bratkartoffeln

Für echte Steak Liebhaber!

Zutaten für 4

4 Scheiben Rostbraten
Zwiebel
Mehl
Butter
Öl zum Frittieren
Salzgurken
Senf
Thymianzweige
1 Schuss Balsamicoessig
Gemüsefond
Salz, Pfeffer
Kartoffeln

Fleisch Werkstatt – Meisterstücke Marcher – Online kaufen

www.fleischwerkstatt.at

1

Die Zwiebel in Ringe schneiden und in Mehl wälzen, einen Teil der Zwiebel würfeln. Die Steaks würzen und mit ein wenig Senf bestreichen.

2

Die feingehackten Zwiebel in Olivenöl anschwitzen und mit Balsamicoessig ablöschen. Mit dem Gemüsefond aufgießen, Thymianzweige hinzufügen und einreduzieren lassen.

3

Für die Zwiebelringe Öl in einem Topf erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die Zwiebelringe vorsichtig frittieren. Währenddessen die Kartoffeln in Hälften schneiden und in einer Pfanne langsam anbraten.

4

Während die Zwiebeln im Fett frittiert werden und die Sauce einreduziert, die mit Senf bestrichenen und gewürzten Steaks anbraten.

5

Die Temperatur der Sauce auf ca 60 °C zurückdrehen. Sie darf nicht mehr kochen. Die angebratenen Steaks in die Sauce geben. Darauf achten, dass die Sauce die Steaks gut bedeckt.

6

Die Bratkartoffeln abschmecken und warm stellen. Vorsicht, dass sie nicht trocken werden!

7

Sobald die Zwiebelringe schön kross geworden sind, aus dem Fett nehmen und auf einem Stück Küchenrolle warmgestellt abtropfen lassen.

8

Zum Abschluss die Steaks auf dem Teller platzieren, Bratkartoffeln und Maroni zugeben und eine Portion Röstzwiebeln auf dem Steak aufschichten. Mit der Sauce begießen und mit einer Salzgurke garnieren.

MAHLZEIT!