

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2020 ▪
Tagesmotto „Österreichische Küche“ mit Johann Lafer



Gert Wiescher

Altwiener Zwiebelrostbraten mit Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Rostbraten:

2 Rostbraten, à 200 g
100 g Butter
6 EL neutrales Öl
2 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rostbraten klopfen und am Rand einschneiden, dass es sich nicht verspannt. Beidseitig salzen, pfeffern und melieren. Mit neutralem Öl in einer Pfanne beidseitig ca. 2 Minuten goldbraun anbraten.

Im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Rostbraten in anderes Gefäß umfüllen und den Sud aufbewahren.

Für die Zwiebeln und die Sauce:

2 mittelgroße, gelbe Zwiebeln
250 ml Rinderfond
250 ml Rotwein
100 g Butter
1 Prise Zucker
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Hälfte im Rostbratensud rösten.

Den Sud mit Rinderfond ablöschen, das Fleisch wieder hinzugeben und weich dünsten. Sauce mit Butter und einem Schuss Rotwein verfeinern, leicht reduzieren lassen.

Die zweite Hälfte der Zwiebelringe in Mehl wenden und in Öl ausbacken, danach salzen.

Für die Kartoffelwürfel:

300 g festkochende Kartoffeln
50 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und würfeln. Roh in der Pfanne mit Butter anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. Danach bei geschlossenem Deckel fertiggaren. Ab und zu wenden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und über die Kartoffeln streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.