

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. April 2026  
Leibgericht mit Björn Freitag



Sven Jean Masson

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Rotwein-Bratensauce und Bratkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Rostbraten:**

2 Rumpsteaks, à 180 g  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch von beiden Seiten in einer Pfanne in Butterschmalz jeweils ca. 30 Sekunden stark anbraten. Anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

100 g Butter  
500 ml Kalbsfond  
200 ml Portwein  
200 ml trockener Rotwein  
2 TL Tomatenmark  
50 g Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomatenmark in der Pfanne vom Fleisch anrösten. Den Bratensatz der Pfanne mit Portwein, Rotwein und Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Eventuell mit Butter oder Mehl abbinden und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Röstzwiebeln:**

4 weiße Zwiebeln  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Zwiebeln abziehen und Ringe schneiden. In einer Pfanne in Öl ausbacken.

**Für die Bratkartoffeln:**

6 große festkochende Kartoffeln  
100 g Speck, am Stück  
2 Frühlingszwiebeln  
Butterschmalz, zum Anbraten  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und stark in Butterschmalz anbraten und knusprig werden lassen.

Frühlingszwiebeln putzen. Frühlingszwiebeln und Speck fein schneiden und dazugeben. Gut durchschwenken. Schnittlauch hacken und abschließend über die Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.