



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

4 Scheiben Rostbraten vom Rind  
3 Stk. gelbe Zwiebeln  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Senf  
Öl  
Mehl  
Paprikapulver

#### Mein persönlicher Tipp

Beim Fleischeinkauf auf Herkunft und Qualität achten. Rindfleisch sollte eine Reifedauer von mindestens 14 Tagen aufweisen.:

#### Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

#### Quellen:

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

## Zwiebelrostbraten

### Zubereitung

- Die Scheiben vom Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen, eine Seite mit Senf bestreichen.
- In einer Pfanne das Öl erhitzen, das Fleisch scharf auf beiden Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen.
- Zwei Zwiebeln fein schneiden und in der Pfanne anrösten, bis sie eine goldgelbe Farbe haben.
- Das Fleisch wieder zu den Zwiebeln geben, mit Suppe aufgießen, und langsam dünsten.
- Eine Zwiebel in feine Ringe schneiden, in Mehl und Paprikapulver wälzen, in heißem Öl goldgelb backen.
- Vor dem Anrichten mit Mehl stauben und abschmecken.
- Garnieren mit gebackenen Zwiebelringen.
- Als Beilage eignen sich Bandnudeln oder Erdäpfelpüree.

