



Zwiebelrostbraten (für 3-4 Personen)

Zutaten

- 4 Pferderostbraten à 130g
- 125g Zwiebeln
- 125ml Fleischbrühe
- 20g Öl
- Mehl
- Salz und Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

Die geschälten Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in heißem Öl goldbraun anbraten, dann warmstellen.

Das Fleisch salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Im Bratfett von jeder Seite ca. 3 min. braten, auch warmstellen. Den Fond mit der Brühe loskochen, salzen und pfeffern.

Das Fleisch auf vorgewärmte Portionsteller legen und mit den Röstzwiebeln garnieren, zum Schluß die Sauce darübergießen.