

Zwiebel- rostbraten

mit Knuspererdäpfeln



● Rind

🕒 ca. 3 h

🍽️ mittel



Personen: 4 · Zubereitung: 55 min · Gesamtdauer: 3 h
Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: Rostbraten, Beiried**

ZUTATEN

Rostbraten

- 4 Stücke ehrlich.tirol Rostbraten, 1–1½ cm dick geschnitten
- 2 EL Estragonsenf
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Mehl (universal)
- 500 ml kräftige Rindsuppe

- ½ TL Zitronensaft
- 30 g sehr kalte Butter
- 4 Stängel Zitronenthymian

Knuspererdäpfel

- 800 g mehlig-e Erdäpfel
- 3 Zweige Thymian

- 3 EL Butterschmalz
- 1 EL Mehl (universal)

Röstzwiebel

- 4 große Zwiebeln
- 200 ml Rapsöl
- 2 EL Butterschmalz
- Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG

01. Die Rostbratenstücke bereits 24 Stunden vor der Zubereitung salzen und nicht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag für die Knuspererdäpfel das Rohr auf 220 °C vorheizen. Die Erdäpfel schälen und die großen halbieren, mit dem Thymian in Salzwasser 5–7 Minuten kochen, bis sie außen leicht weich sind. Einen Bräter mit dem Butterschmalz ins Rohr stellen.

02. Die Erdäpfel durch ein Sieb abgießen und kräftig hin und her schütteln, damit sich die Oberfläche aufraut. Das Mehl noch im Sieb darüberstreuen, sodass alle Stücke rundum mit Mehl bedeckt sind. Die Erdäpfel sofort im Bräter verteilen, mit dem Schmalz übergießen und für 50–60 Minuten ins Rohr stellen, bis sie herrlich knusprig gebräunt sind. Erdäpfel jeweils nach 15 Minuten im Schmalz wenden.

03. Die Fleischstücke in einer stark erhitzten Pfanne mit dem Schmalz auf einer Seite 2 Minuten anbraten, dann wenden. Auf den bereits angebratenen Seiten je ½ EL Senf verstreichen und das Fleisch auf der zweiten Seite ebenfalls etwa 2 Minuten anbraten. Sollte die Pfanne zu klein sein, in 2 Durchgängen arbeiten. Abschließend noch ca. 1 Minute auf der Senfseite braten, dann die Fleischstücke gut in Alufolie einschlagen und auf die Seite stellen.

04. Die Zwiebel schälen und klein hacken, in Öl kurz anbraten, mit dem Mehl stauben und sofort mit der Suppe ablöschen. Gut verrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Den Zitronensaft und die Butter unterrühren und die Zitronenthymianzweige in die Sauce legen.

05. Fleischstücke samt Bratensaft in die Pfanne geben und 10 Minuten leicht abgedeckt ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.

06. In der Zwischenzeit für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Öl sowie das Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe ein wenig auseinanderklauben, sodass die einzelnen Lagen auseinanderfallen. Im heißen Fett herausbacken, bis sie hellbraun sind (sie dunkeln noch ein wenig nach). Auf Küchenrolle abtropfen lassen und salzen.

07. Den Rostbraten auf Teller legen, mit der Sauce aus der Pfanne übergießen, mit Röstzwiebeln bestreuen und mit den Knuspererdäpfel anrichten. Mit Thymian garnieren und servieren.

TIPP

Statt Röstzwiebeln kann der Rostbraten auch mit glacierten Knoblauchzehen serviert werden. Dieses Gericht heißt dann „Wiener Vanilleroastbraten“!



HAT´S GESCHMECKT?



Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrlich.tirol oder [Instagram/ehrlich.tirol](https://instagram/ehrlich.tirol)

#ehrlichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrlich.tirol/rezepte

