

Zwiebelrostbraten „Wiener Art“ gedünstet

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 1/2 Stunden

Zutaten für den Rostbraten:

800 Gramm Rostbratenried
200 g Zwiebel
8 EL Öl
1 Kl Maisstärke
1 EL Essigkapern
4 dl Suppe oder Wasser
2 Salzgurken
Salz, Pfeffer, Estragon Senf

Nockerlteig:

500 g Mehl glatt (Typ 480)
3 Eier
3 Dotter
200 g Milch
1 El Butter oder Sauerrahm Salz
Topf mit kochendem Wasser für das Nockerlkochen.

Zubereitung:

1.Rostbratenried in 4 Scheiben schneiden, plattieren (klopfen), Ränder einschneiden, salzen, pfeffern, an einer Seite mit Senf bestreichen und gut einreiben. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Öl erhitzen, Rostbraten mit Senfseite nach unten einlegen, braun anbraten, wenden, aus der Kasserolle heben. Im verbliebenen Fett Zwiebel bräunen. Mit Suppe oder Wasser aufgießen, würzen Rostbraten zudecken, dünsten (mit Gabelprobe den Garpunkt prüfen). Wenn der Rostbraten weich ist, das Fleisch ausheben und den Saft mit Maisstärke binden (1 EL Stärke mit etwas Wasser anrühren und in den kochenden Saft einrühren).

2.Nockerl:

Alle Zutaten mittels Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Teig mittels Nockerlsieb oder Teigkarte in das Wasser einkochen, stets mit Kochlöffel umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Nockerl aufkochen, abseihen, abschwämmen. Butter schmelzen, Nockerl darin schwenken, salzen.

Anrichten:

Rostbraten mit Zwiebelsaft auf Teller anrichten, mit in Fächer geschnittene Salzgurke und Röstzwiebel gefällig anrichten. Nockerl als Beilage servieren.