

Aufgetischt - Die Alte Donau

Altwiener Zwiebelrostbraten

Von Marlene Auzinger/Köchin Beate - „Zum Schinaki“

für 4 PERSONEN

2-3 Zwiebeln,
4 Scheiben Rostbraten (à 160 g),
etwas Öl,
Salz, Pfeffer,
Senf,
1/8 l Rotwein,
1/2 l Jus oder Rindsuppe,
Kartoffelstärke,

RÖSTZWIEBELN

Zwiebeln,
Mehl,
Öl

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den Fettrand der Rostbratenscheiben einschneiden und in Öl scharf anbraten.

Salzen, pfeffern und herausnehmen.

Im Bratrückstand die Zwiebeln anbraten, etwas Senf mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und mit Jus oder Rindsuppe aufgießen und aufkochen lassen.

Fleisch dazugeben und 30-40 Minuten dünsten lassen.

Danach das Fleisch herausheben.

Sauce mit etwas Kartoffelstärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann das Fleisch wieder in die Sauce geben.

Für die Rostzwiebeln Zwiebeln in feine Streifen schneiden, mit Mehl vermischen und in Öl knusprig braten.

Dazu Bratkartoffeln servieren.