

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

Zutaten (für 4 Personen):

- 3 Gemüsezwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 8 EL Olivenöl
- Salz
- 1 TL Zucker
- 3 Lorbeerblätter
- 2 TL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 250 ml Kalbsfond
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Mehl
- 500 ml Frittierfett
- 4 Scheiben (je circa 200 g) Roastbeef
- Pfeffer
- 1 EL kalte Butter
- Baguette

Zwei Drittel der Zwiebeln längs vierteln und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden.

Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Lorbeerblätter untermischen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten braten. Das Tomatenmark dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Kalbsfond zugießen und bei mittlerer Hitze 9-10 Minuten köcheln lassen.

Restliche Zwiebeln in dünne Scheiben hobeln. Mit Paprikapulver und Mehl mischen und in einem Sieb überschüssiges Mehl abklopfen. Frittieröl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Fettrand der Roastbeefscheiben mit einem scharfen Messer mehrfach bis zum Fleisch einschneiden. Das Fleisch mit je etwas Olivenöl einstreichen und salzen. In einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite circa 1 ½-2 Minuten braten. Pfeffern und abgedeckt 3 Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebelsoße vom Herd nehmen, kalte Butter in kleinen Stückchen einrühren, salzen und pfeffern. Die Steaks mit der Soße und den Röstzwiebeln anrichten. Mit geröstetem Baguette servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 06.03.2021

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen