

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

Zutaten (für 4 Personen):

- 3 Gemüsezwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 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 ca. 200 g) Roastbeef
- Pfeffer
- 1 EL kalte, in kleinen Stücken Butter
- Baguette

2 Zwiebeln längs vierteln und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden.

4 EL Olivenöl 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.

1 Zwiebel 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 1 EL 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 einrühren, salzen und pfeffern. Die Steaks mit der Soße und den Röstzwiebeln anrichten. Mit geröstetem Baguette servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 13.10.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

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