Zwiebelrostbraten gedünstet mit Maisdukaten

Kategorien: Fleischgerichte, Rindfleisch, Schmorgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Stück Rostbraten à 200 g
4 EL Schmalz
4 EL Öl
4 Zwiebeln in Ringe geschnitten
20 g Butter
1/16 L Weißwein
1/4 L Rindssuppe
Salz
Pfeffer
40 g Mehl

Zubereitung

Fleisch salzen und pfeffern.
Bemehlen, in Schmalz anbraten, mit Wein ablöschen und kochen lassen.
Butter erhitzen.
Die Hälfte der Zwiebelringe anrösten, mit Suppe aufgießen, zum Fleisch dazugeben und langsam weich dünsten.
Die restlichen Zwiebelringe im Mehl wenden und im heißen Öl goldgelb ausbacken.
Das Fleisch mit den gedünsteten Zwiebeln auf Teller anrichten und mit den gebackenen Zwiebelringen garnieren.
Dazu serviert man Maisdukaten (ein Muß!!), die hier in meinem Rezeptbuch unter "M" gespeichert sind.