

Kochen

Petra Bühler

Mittwoch, den 28.04.2021

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Bratensoße

1,2 kg Schweineknochen, alternativ Schälrippchen
 4 EL Rapsöl
 4 Zwiebeln
 1 Bund Suppengemüse
 4 Knoblauchzehen
 3 EL Tomatenmark
 1 EL Zucker, braun
 100 ml Portwein, rot
 4 EL Balsamessig
 500 ml Rotwein
 3 l Wasser
 8 Stiele Thymian
 3 Stiele Rosmarin
 1 TL Kümmel
 2 TL Salz
 2 TL Pfefferkörner, schwarz
 eventuell etwas Speisestärke



Für die Bratkartoffeln

1 kg Kartoffeln , festkochend
 4 EL Butterschmalz zum Braten
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 2 Lauchzwiebeln

Für die Röstzwiebeln

600 g Zwiebeln
 4 EL Mehl
 1 EL Paprikapulver, rosenscharf
 1 l Pflanzenöl zum Frittieren

Für das Fleisch

4 Steaks aus dem Rinderrücken (à ca. 160 g)
 3 EL Öl oder Butterschmalz
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Zubereitung:

1. **Für die Bratensoße** Knochen kalt abspülen, trocken tupfen. Öl in einem Bräter erhitzen, die Fleischknochen darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Zwiebeln abziehen, grob würfeln und zugeben. Unter Wenden mitbraten.
 2. Währenddessen Suppengemüse putzen, ggf. schälen, abbrausen und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen. Suppengemüse und Knoblauch zum Soßenansatz geben und unter Wenden kräftig mit anrösten. Tomatenmark und Zucker einrühren und ebenfalls anrösten. Nach und nach mit Portwein und Essig ablöschen und jeweils wieder einkochen lassen, bis der Ansatz kräftig braun geröstet ist. Dann Wein in 2 Portionen angießen, jeweils ebenfalls fast vollständig wieder einkochen lassen.

3. Den Röstansatz mit 3 Liter Wasser auffüllen. Die Kräuter abspülen und einlegen. Soßenansatz mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Offen bei mittlerer Hitze mindestens 4 Stunden sacht köcheln lassen. Dabei sollten die Knochen stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ggf. etwas Wasser nachgießen.
4. Den eingekochten Ansatz durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf passieren. Eventuell entfetten und offen auf etwa 1 ½–2 Liter einkochen. Nach Belieben die Soße zusätzlich mit etwas angerührter Stärke binden.
5. Währenddessen Kartoffeln waschen, in Wasser knapp gar kochen. Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen. (Kartoffeln ggf. bereits am Vortag kochen, damit sie sich besser in Scheiben schneiden lassen.)
6. **Für die Röstzwiebeln** Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Ringe in eine Schüssel geben, Mehl und Paprikapulver mischen, überstäuben und alles mit den Händen vorsichtig durchmischen, sodass die Zwiebelringe mit Mehl umhüllt sind.
7. Öl in einem hohen Topf erhitzen. Die Zwiebelringe darin portionsweise goldbraun und knusprig frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben, auf mehreren Lagen Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Kartoffeln abziehen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin unter gelegentlichem vorsichtigem Wenden goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden. Lauchzwiebeln über die Bratkartoffeln streuen.
10. Fleisch trocken tupfen. Eine Pfanne hoch erhitzen, das Öl zugeben. Die Fleischscheiben darin von beiden Seiten kräftig anbraten, dann die Temperatur etwas reduzieren und die Fleischscheiben bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad gar ziehen lassen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Röstzwiebeln eventuell nochmals kurz erhitzen. Fleisch und etwas Soße auf vorgewärmten Tellern verteilen, die Zwiebeln darauf anrichten. Bratkartoffeln dazu servieren.

Extra-Tipp: Die übrige Bratensoße lässt sich prima auf Vorrat einfrieren. Dazu Soßenansatz fertigstellen, komplett auskühlen lassen. In Portionsgrößen für jeweils 4 Personen (à ca. 500 - 750 ml) in Gefrierbeutel oder -boxen geben.