



# Kurzgebratener Zwiebelrostbraten

*mit Malzbier-Zwiebelsauce an Bratkartoffeln und Röstzwiebeln*

## Zutaten:

- 2 Stk. Entrecôte 180g
- 3 Stk. Zwiebel Julienne
- 30g Stangensellerie klein geschnitten
- 30g Karotten klein geschnitten
- 300ml braune Grundsauce vom Rind (Demi Glace)
- Malzbier Impulsator 150ml
- 1 Knoblauchzehe
- Zweig Rosmarin und Thymian
- 20g Butter
- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Majoran, Paprika-Pulver und Mehl
- Kartoffeln
- Abrieb einer Zitrone

## Zubereitung:

### Röstzwiebeln:

1 Stk. Zwiebel in feine Scheiben schneiden, salzen und etwas Paprika-Pulver hinzu. In Mehl wälzen und goldbraun frittieren, auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Tipp: nicht zu heiß frittieren, da der Paprika sonst bitter wird.

### Bratkartoffeln:

In einer zweiten Pfanne die Kartoffeln schön mit Farbe anbraten, zum Ende etwas Zwiebel hinzu, Salz, Pfeffer, ein wenig Majoran je nach Belieben.

### Rostbraten :

Das Entrecôte in einer heißen Pfanne kurz auf beiden Seiten scharf anbraten, in ein Ofen gerechtes Geschirr geben und bei ca. 80 Grad 5 Minuten im Rohr ziehen lassen. Zwiebel, Karotten, Stangensellerie und Knoblauch in der selben Pfanne gut anbraten, mit dem Malzbier ablöschen, etwas einreduzieren lassen, mit der Grundsauce aufgießen. Rosmarin und Thymian hinzufügen, Salz und Pfeffer nach eigenem Ermessen. Kurz vor dem Anrichten mit ein wenig Butter montieren und mit dem Zitronenabrieb verfeinern. Anrichten und mit den Röstzwiebeln vollenden. Dazu schmeckt ausgezeichnet ein dunkles Lagerbier.

