# Allgäuer Zwiebelrostbraten

## Zutaten:

**Für die Röstzwiebeln:**

- ☐ 4 Zwiebeln
- ☐ Etwas Butterschmalz

**Für den Rostbraten:**

- ☐ 2 Scheiben Roastbeef mit Fettrand, ca. 3-3,5cm dick
- ☐ Salz und schwarzer Pfeffer

**Für die Soße:**

- ☐ 1 EL Weizenmehl
- ☐ 200ml Rotwein
- ☐ 300ml Rinderfond

## So geht's:

- ☐ Fleisch auf Zimmertemperatur bringen und Backofen rechtzeitig auf 80 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen
- ☐ Einen Teller auf dem Ofenboden platzieren, Rost auf der mittleren Schiene anbringen
- ☐ Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- ☐ Butterschmalz in Pfanne geben und nicht zu stark erhitzen, dann Zwiebelringe ungefähr 15 Minuten unter Rühren rösten
- ☐ Sobald Zwiebeln braun sind, herausnehmen, abtupfen, in Alufolie legen und im Ofen warmhalten
- ☐ Nun Hitze in der Pfanne stark erhöhen, Fleisch salzen und für ungefähr 1,5 Minuten pro Seite scharf anbraten
- ☐ Steaks mit Pfeffer würzen und im Ofen auf dem Rost platzieren, wo sie 30 Minuten nachgaren
- ☐ Für die Soße nun die Hitze in der Pfanne wieder reduzieren, Mehl ins Fett geben und unter Rühren mit Rotwein ablöschen, wodurch sich der Bratensatz löst
- ☐ Wein aufkochen, Rinderfond hinzufügen und Soße reduzieren lassen, schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken
- ☐ Zum Anrichten, Braten zur Beilage geben, mit Röstzwiebeln bedecken und abschließend die Soße dazugeben

**Tipp**: Zwiebelrostbraten wird im Allgäu traditionellerweise mit Kässpatzen gegessen