

# Rezeptservice



## Schwäbischer Zwiebelrostbraten

### Zutaten für 4 Personen:

4 Rostbraten, 2,5-3 cm dick  
4 TL Mehl  
Grillsalz  
4 TL Schmalz  
4 Zwiebel  
600 ml Fleischbrühe oder  
600 ml fertige Bratensoße  
600 ml Rotwein  
Petersilie, gebackt  
evtl. 2 EL Sahne

#### **Beilagen:**

Bratkartoffel  
Kräftiges Weißbrot  
Spätzle  
Maultaschen

Blattsalat

**Häcker & Messerle GmbH**  
in Geislingen, Kuchen, Gingen und  
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0  
HP: [www.haecker-messerle.de](http://www.haecker-messerle.de)  
E-Mail: [info@haecker-messerle.de](mailto:info@haecker-messerle.de)



Den Backofen auf 150 °C vorheizen und auf der mittleren Schiene ein Gitter einlegen.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Das Fleisch an der Fettseite einschneiden.

Die Pfanne heiß werden lassen und dann das Schmalz darin stark erhitzen. Das Fleisch mit Grillsalz würzen, in wenig Mehl wenden und direkt in die Pfanne geben. Jede Seite 2 Minuten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und in eine feuerfeste Form legen, mit Alufolie abdecken und für 10-12 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen.

Die Hitze in der Pfanne zurücknehmen und die Zwiebelringe anbraten, bis sie so braun sind, wie Sie es mögen. Entweder mit Fleischbrühe oder fertiger Bratensoße und Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Die Soße leicht einkochen lassen und mit Pfeffer, Salz und evtl. 2 TL Sahne abschmecken.

Fleisch herausnehmen und 3 min ruhen lassen, mit Soße übergießen und die Zwiebelringe darauf verteilen.

Wir wünschen einen guten Appetit