

Zwiebelrostbraten

Rezept von Daniel Elskamp · 02. Dec 2025 · Fleisch, Hauptgerichte

VORBEREITUNG

15 min

KOCHEN

30 min

GESAMT

45 min

PORTIONEN

2

Ein schwäbischer Klassiker: zartes Rumpsteak auf einem Berg karamellisierter Röstzwiebeln – Hausmannskost vom Feinsten.

Zutaten

2 Stück Rumpsteak

4 Stück Zwiebeln

3 EL Mehl

3 EL Butterschmalz

150 ml Rinderbrühe

100 ml Rotwein

1 TL Senf

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Im Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten langsam goldbraun und karamellisiert braten. Herausnehmen.
- 2 Steaks leicht einschneiden (Fettrand), salzen und pfeffern, in Mehl wenden.
- 3 Steaks im gleichen Butterschmalz bei starker Hitze 2-3 Min. pro Seite braten. Herausnehmen und warm stellen.
- 4 Bratfond mit Rotwein ablöschen, Brühe und Senf einrühren. Sauce 5 Minuten einkochen, abschmecken.
- 5 Steaks auf Tellern anrichten, Sauce darüber geben und mit den Röstzwiebeln belegen. Mit Spätzle und Kartoffelsalat servieren.