

Herzhafter Zwiebelrostbraten mit Rosmarin - Thymiankartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, herzhaftes Küche, wer kann so einem gratinierten Rostbraten schon widerstehen?

Zutaten

- 4 Rumpsteaks à 180 g - 200 g
- 200 g Zwiebeln in Scheiben
- Butter und Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Für die Gratiniermasse:
 - 125 g Butter
 - 80 g Semmelbrösel
 - 40 g Estragon oder Dijonsenf
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 2 El gehackte Petersilie
 - 2 El Schnittlauch, gehackt
 - Knoblauchsatz, Pfeffer
- Für die Rosmarin - Thymiankartoffeln:
 - 400 g gleichmäßig große Pellkartoffeln in Spalten
 - ½ geschälte Knoblauchzehe, fein geschnitten
 - 1 El gehackten Thymian und Rosmarin
 - Rapsöl zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gratiniermasse:

Schritt2

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, zurückziehen und den Senf, die Semmelbrösel und

die Petersilie unterrühren, mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen.

Schritt3

Die Rosmarin - Thymiankartoffeln:

Schritt4

Die Kartoffelspalten in einer Stielpfanne zunächst in Rapsöl anbraten, Farbe nehmen lassen, mit Salz, Pfeffer und dem fein geschnittenen Knoblauch würzen.

Schritt5

Danach bei 160 ° C im vorgeheiztem Backofen ca. 10 min. zu Ende garen. dann die gehackten Kräuter unterschwenken.

Schritt6

Der Zwiebelrostbraten:

Schritt7

Die nur leicht plattierten Steaks salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt8

Nur kurz von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, die Pfanne sofort zurückziehen und die Gratiniermasse gleichmäßig verteilen.

Schritt9

Den Backofen auf Grill - Funktion umschalten und die Steaks ca. 4 min. zu Ende braten, überbacken.

Schritt10

Die Zwiebeln in Butter scharf anbraten, etwas Rosenpaprika darüber geben, salzen, kross werden lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den Zwiebelrostbraten auf vorgewärmten Tellern anrichten, die geschmorten Röstzwiebeln verteilen und alles mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Schritt13

Gern reduziere ich den Bratenfond mit einem trockenen Rotwein und etwas braunem Rinder - oder Kalbsfond und reiche dazu die Rosmarin - Thymiankartoffeln.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** gratiniert, herzhaft, schnell, unwiderstehlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafter-zwiebelrostbraten-mit-rosmarin-thymiankartoffeln/>