

# Kochen mit Elfriede

## Zwiebelrostbraten

### Zutaten:

Für 4 Portionen:

4 Stk. Rostbraten (à ca. 150 g), Salz, Pfeffer, Mehl, 3 EL Butterschmalz, 150 ml Rindsuppe, 1 TL Maizena, 2 EL Sauerrahm, 2 große Zwiebel, evtl. etwas Zitronensaft zum Abschmecken

Für die Röstzwiebel: 1 große Zwiebel, 1 EL Mehl, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), Öl oder Butterschmalz zum Rösten

### Zubereitung:

Fleisch auf beiden Seiten klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite in Mehl wenden. Butterschmalz erhitzen, Fleisch mit der bemehlten Seite einlegen und scharf anbraten, nach ca. 3-4 Minuten wenden und ebenfalls scharf anbraten.

Fleisch herausnehmen, im Bratensatz ca. 1 TL Mehl zu schöner Farbe rösten mit Suppe aufgießen und das Fleisch wieder einlegen. In einer Pfanne die in Ringe geschnittene Zwiebel zu schöner Farbe rösten und zum Fleisch geben. Alles zusammen ca. 1 Std. weich dünsten. In der Zwischenzeit 1 Zwiebel in Ringe schneiden, in Mehl-Paprikagemisch wenden und in Öl oder Butterschmalz goldbraun rösten.

Wenn die Soße zu dünn ist, Sauerrahm mit Maizena und 1 EL Wasser versprudeln und einkochen. Vor dem Servieren mit einem Spritzer Zitronensaft gut abschmecken.

**Tipp:** Als Beilage passen Spätzle, Knödel, Kroketten,... und Salat!

