



Tiroler Zwiebelrostbraten

Schwierigkeitsgrad



6 Portionen



2 Stunden

Zutaten

ca. 1 kg Roastbeef/ Rehbraten

Estragonsenf

Worcestersauce

Salz, Pfeffer

Mehl

5 mittelgroße Zwiebeln

3 Tl. Tomatenmark

ca. 150 ml Rotwein

ca. 300 ml Wasser

ca. 250 ml Jus (Bratensaft)

Zubereitung

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und mit einem Küchenhobel auf Stufe 2 in Scheiben schneiden.

Die Ofenhexe mit Butterschmalz einfetten und die Hälfte der Zwiebeln darin verteilen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Mehl bestreuen. Tomatenmark darüber verteilen.

Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig mit Senf und Worcestersauce einreiben. Das Fleisch über die Zwiebelringe in die Ofenhexe legen und leicht mit Mehl bestäuben.

Die restlichen Zwiebeln über das Fleisch legen.

Das Ganze mit Jus und Rotwein aufgießen. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen, so dass das Fleisch fast vollständig bedeckt ist. Die Ofenhexe abdecken und das Gericht für etwa 1,5 Stunden schmoren lassen.

