



## Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln



30-40min



2 Personen

Dieser köstliche Zwiebelrostbraten wird dich und deine Lieben begeistern! Dabei musst du gar nicht lange in der Küche stehen, um das zarte Entrecôte zusammen mit knusprigen Bratkartoffeln, feinem Sauerkraut und – natürlich! – einer leckeren Zwiebelsauce zu Tisch zu bringen.

## Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Weinsauerkraut
- 1 Packung Entrecôte
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz

## Was du zu Hause benötigst

- 1-2TL Weizenmehl 1
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Sparschäler
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 687kcal, Fett 31.1g, Kohlenhydrate 55.3g, Eiweiß 38.5g



**1. Kartoffeln vorkochen**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 1-2cm dicke Scheiben schneiden, dann in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 5Min. vorkochen. Die **Kartoffeln** sollen noch nicht ganz durchgaren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**4. Fleisch braten**

Das **Fleisch** trocken tupfen und horizontal halbieren, dann zwischen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



**2. Zwiebeln schneiden**

In der Zwischenzeit die **Zwiebeln** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Lauchzwiebel** ebenfalls in feine Ringe schneiden.



**5. Zwiebelsauce zubereiten**

Die **Zwiebelringe** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten. Mit 1-2TL Mehl bestäuben und mit 250ml Wasser ablöschen. Die **1/2 des Brühgewürzes** unterrühren und die **Sauce** 3-4Min. bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Das **Fleisch** dazugeben und bis zum Servieren in der **Sauce** ziehen lassen.



**3. Sauerkraut erwärmen**

Die **1/2 des Sauerkrauts** in einem kleinen Topf abgedeckt bei mittlerer Hitze erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf kleinster Stufe bis zum Servieren warm halten. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch das **gesamte Sauerkraut** verwenden.



**6. Bratkartoffeln zubereiten**

Die **Kartoffeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 7-8 Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Bratkartoffeln** mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und zusammen mit dem **Rostbraten**, dem **Sauerkraut** und der **Zwiebelsauce** servieren.