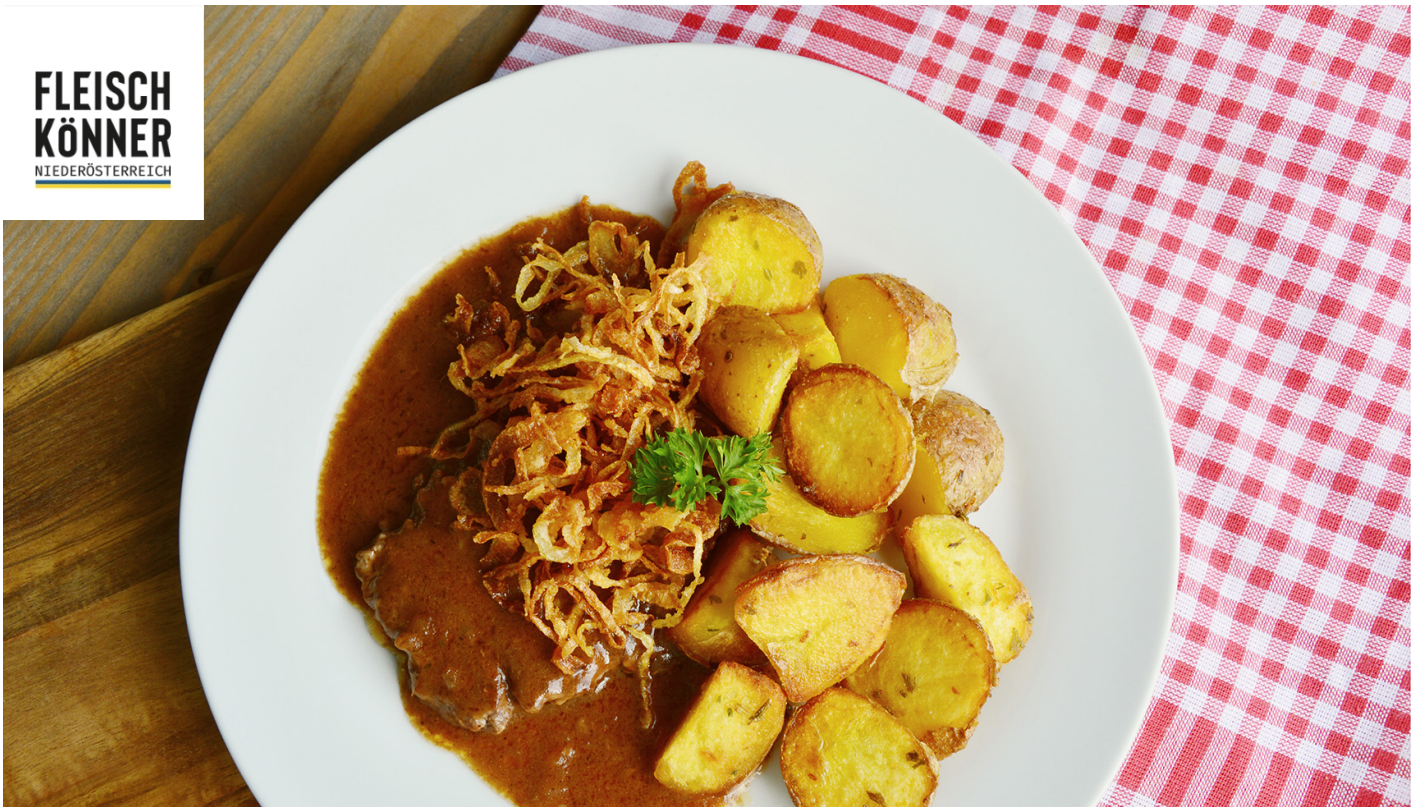


Zwiebelrostbraten mit Rösterdäpfel

Zutaten:

Menge	Zutaten
1,20 kg	Rostbraten
1 kg	Erdäpfel
	Salz, Pfeffer, Öl
	Rotwein

Zubereitung:

1. Rostbraten mit Fettrand 1 cm dick schneiden, den Fettrand einschneiden mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mehlieren.
2. Mit der mehlierten Seite zuerst heiß anbraten und mit reduzierter Hitze bis zum gewünschten Gargrad fertigbraten.
3. Das Fleisch herausnehmen und den Bratenrückstand mit Rotwein löschen und um 1/3 reduzieren.
4. Kalbsjus und Wasser zugeben und kurz aufkochen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Erdäpfel schälen und so lange kochen, dass der Kern noch hart ist. Dann in Öl goldbraun anbraten.