

Gasthof Kreuz Frastanz

Zutaten für 4 Personen:

1 Rostbraten oder Beiried á 200 gr.
Gewürzmischung (Salz Pfeffer Paprika Kräuter)
Öl zum braten
1/4 lit. braune Grundsauce
1/2 lit. kräftiger Rotwein (Portwein)

500 gr. geschälte Zwiebeln
ca. 2 lit. Öl zum frittieren

300 gr. sehr bissfest gekochte Kartoffeln
(sollten am Vortag gekocht werden –
lassen sich dann besser verarbeiten)
Salz
Butter

500 gr. breite Bohnen
Butter
50 gr. gehackte Zwiebeln
Salz Pfeffer

Zwiebelrostbraten mit Rösti und breite Bohnen

Die Röstzwiebeln

Zwiebeln am besten mit einem Hobel auf dünnster Stufe in Ringe schneiden.

Das Öl in einem halbhohen Kochtopf auf ca. 180° erhitzen.

Es sollten ca. 3 cm Öl im Topf sein.

Die Zwiebelringe hinein geben. Vorsicht – es entwickelt sich dabei sehr viel Dampf und das Öl schäumt stark auf. Dabei kann man sich sehr leicht verbrennen!!!!

Unter fleißigem Rühren frittieren bis die Zwiebeln gleichmäßig goldgelb sind.

Mit einem Siebschöpfer aus dem Öl nehmen und auf einem Teller mit 2-3 Lagen Küchentrepp abtropfen lassen. Hierbei dunkeln die Zwiebeln noch nach.

Die Bohnen

Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen, die geputzten und geschnittenen Bohnen ca. 1 Minute darin blanchieren, aus dem Wasser nehmen und im eiskalten Wasser abschrecken (dadurch behalten sie die grüne Farbe). Anschließend wieder ins kochende Wasser geben und nochmals 3-4 Minuten kochen lassen. Eine Pfanne mit Butter richten, gehackte Zwiebeln darin anschwitzen, die Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rösti

Die halb gekochten Kartoffeln schälen reiben und leicht Salzen. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen, die geriebenen Kartoffeln dazugeben, mit einer Küchenspachtel andrücken und eine Kuchenform bilden. Langsam auf kleiner Flamme anbraten. Die obere, noch nicht gebratene Seite mit Butter beträufeln. Nach ca. 4-5 Minuten schwungvoll wenden und auch auf dieser Seite langsam anbraten. Gegebenenfalls nochmals wenden bis die Rösti auf beiden Seiten schön angebraten ist.

Der Rostbraten

Die Rostbraten leicht plattieren – bitte nicht klopfen, auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Pfanne erhitzen, das Fleisch auf beiden Seiten 1-3 Minuten anbraten (je nachdem wie man das Fleisch mag – blutig – medium – durch), Fleisch aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Platz (Backrohr bei 80° oder so) ziehen lassen.

Während dessen Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen, eireduzieren lassen und mit brauner Grundsauce aufgießen.

Rostbraten und Bohnen auf Teller anrichten, das Fleisch mit der Sauce napieren und die Röstzwiebel darüber geben.

Die Rösti separat auf Platte anrichten.

Gasthof Kreuz

Stagenplatz 7

A-6820 Frastanz

Tel: +43 5522/51791

www.gh-kreuz.at