

# Herzhafter Zwiebelrostbraten mit Rosmarin - Thymiankartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, herzhaftes Küche, wer kann so einem gratinierten Rostbraten schon widerstehen?

## Zutaten

- 4 Rumpsteaks à 180 g - 200 g
- 200 g Zwiebeln in Scheiben
- Butter und Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Für die Gratiniermasse:
  - 125 g Butter
  - 80 g Semmelbrösel
  - 40 g Estragon oder Dijonsenf
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 2 El gehackte Petersilie
  - 2 El Schnittlauch, gehackt
  - Knoblauchsatz, Pfeffer
- Für die Rosmarin - Thymiankartoffeln:
  - 400 g gleichmäßig große Pellkartoffeln in Spalten
  - ½ geschälte Knoblauchzehe, fein geschnitten
  - 1 El gehackten Thymian und Rosmarin
  - Rapsöl zum Braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gratiniermasse:

### Schritt2

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, zurückziehen und den Senf, die Semmelbrösel und

die Petersilie unterrühren, mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen.

### **Schritt3**

Die Rosmarin - Thymiankartoffeln:

### **Schritt4**

Die Kartoffelspalten in einer Stielpfanne zunächst in Rapsöl anbraten, Farbe nehmen lassen, mit Salz, Pfeffer und dem fein geschnittenen Knoblauch würzen.

### **Schritt5**

Danach bei 160 ° C im vorgeheiztem Backofen ca. 10 min. zu Ende garen. dann die gehackten Kräuter unterschwenken.

### **Schritt6**

Der Zwiebelrostbraten:

### **Schritt7**

Die nur leicht plattierten Steaks salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

### **Schritt8**

Nur kurz von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, die Pfanne sofort zurückziehen und die Gratiniermasse gleichmäßig verteilen.

### **Schritt9**

Den Backofen auf Grill - Funktion umschalten und die Steaks ca. 4 min. zu Ende braten, überbacken.

### **Schritt10**

Die Zwiebeln in Butter scharf anbraten, etwas Rosenpaprika darüber geben, salzen, kross werden lassen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Den Zwiebelrostbraten auf vorgewärmten Tellern anrichten, die geschmorten Röstzwiebeln verteilen und alles mit frischem Schnittlauch bestreuen.

### **Schritt13**

Gern reduziere ich den Bratenfond mit einem trockenen Rotwein und etwas braunem Rinder - oder Kalbsfond und reiche dazu die Rosmarin - Thymiankartoffeln.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** gratiniert, herzhaft, schnell, unwiderstehlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafter-zwiebelrostbraten-mit-rosmarin-thymiankartoffeln/>