



# Schnelles „Single Roastbeef“ mit Rotwein Zwiebelgemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnell und einfach gemacht, „schmackig“, unkompliziert

## Zutaten

- 2 Scheiben gebratenes Roastbeef à 200 g
- 250 g Gemüse Zwiebeln in halben Scheiben
- 100 g Gemüse Zwiebeln, gewürfelt
- 20 g Butter
- 2 El Pflanzenöl
- 150 ml trockener Rotwein
- 1 Spritzer Balsamico
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 Gläschen klarer Rinderfond aus dem Supermarkt
- 1 Tl körniger Senf
- Etwas Speisestärke
- 2 Tl Semmelbrösel
- Etwas frischer, gehackter Thymian
- 1 Tl frischer Schnittlauch, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Rotwein - Zwiebelgemüse:

### Schritt2

Die Scheibenzwiebeln für die Kruste in Pflanzenöl anschwitzen / anbraten, goldgelb Farbe nehmen lassen und mit dem Tomatenmark etwas weiter schwitzen.

### **Schritt3**

Den Rotwein aufgießen, völlig einkochen lassen. Erst dann den Rinderfond aufgießen und ca. 15 min. leise köcheln lassen, mit etwas angerührter Speisestärke "sämig" binden.

### **Schritt4**

Die Kruste:

### **Schritt5**

Die gewürfelten Zwiebeln in der Butter anschwitzen / anbraten, goldgelb Farbe nehmen lassen und mit dem Thymian und Semmelbröseln verrühren.

### **Schritt6**

Den Backofengrill auf höchste Stufe vorheizen.

### **Schritt7**

Die Roastbeef Scheiben zunächst mit frischem, schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und dünn mit Senf einstreichen.

### **Schritt8**

Die Zwiebelmasse gleichmäßig darüber streichen und in eine feuerfeste Auflaufform geben. Noch mit etwas von den Semmelbröseln darüber geben und einige Butterflöckchen verteilen.

### **Schritt9**

Für ca. 5 min. auf der mittleren Schiene überbacken.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Auf vorgewärmten Tellern auf dem Rotwein - Zwiebelgemüse anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

### **Schritt12**

Dazu schmeckt mir knuspriges Knoblauchbrot.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** schnell und einfach, Single Küche, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-single-roastbeef-mit-rotwein-zwiebelgemuese/>