



Rinderbraten mit Zwiebel-Senf-Kruste

Dr. Matthias Schinzel



ein großes
Bratenstück vom Rind
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Rosmarinzwige

Den Braten gut mit Salz und
Pfeffer von beiden Seiten
würzen, in einer Pfanne in Öl anbraten
und im Backofen mit ein bis zwei Rosmarin-
zweige bei 160° C cirka 15 - 20 Minuten braten.

für die Kruste:

4 Zwiebeln
2 El. Butter
1 El. Dijon-Senf
1 El. Tafelsenf
4 Scheiben Toastbrot
1 Bund Blatt Petersilie
Salz, Pfeffer
2 Eier (geht auch ohne)

Zwiebeln und Blatt Petersilie klein würfeln.
Toastbrot ohne Rinde ebenso würfeln. Alles mit
der Senfmischung und den Eiern zu einer
würfeligen Paste verrühren. Mit Salz und Pfeffer
abschmecken und auf das gegarte Fleisch
geben und ~ 5 Minuten bei starker Oberhitze
überbacken.
Beim Servieren mit Rosmarinzwigen garnieren.

Rosmarinkartoffel

Kartoffeln
Öl
Salz, Pfeffer
Rosmarin

Feine Kartoffeln mit Schale gut waschen in längs
geschnittene Viertel schneiden. auf ein leicht
geöltes Blech legen mit Salz und Pfeffer sowie
Rosmarin würzen und mit Öl beträufeln.
Im Backofen bei 160° C (bei Umluft gleichzeitig
mit dem Braten) garen.

Rote-Zwiebel-Gemüse

rote Zwiebel
Rotwein

Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, in Öl
andünsten, evtl. zum leichten
Andicken mit wenig Mehl bestreuen, mit Rotwein
ablöschen. Abschmecken.

Nicht nur ein Augenschmaus!