



Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitung

Soße

1 kg **Wörlein's Fleischknochen**
vom Rind
3 Stück Zwiebel
1 Stück Karotten
½ Stange Lauch
¼ Knolle Sellerie (ca. 50g)
2 liter Fleischbrühe

Knochen anbraten

Wurzelgemüse und Zwiebeln grob zerteilen und zu den Knochen geben

Knochen und Wurzelgemüse aufgießen
1 Stunde köcheln lassen

Knochen und Wurzelgemüse ab sieben
und die Soße auffangen

in Ringe schneiden und andünsten

Zwiebelringe zur Soße

Soße abschmecken und binden

1 Stück Zwiebeln

Salz und Pfeffer
dunkler Soßenbinder

Fleisch

1,5 kg **Wörlein's Roastbeef**
ohne Knochen

mit Salz und Pfeffer einreiben
von allen Seiten anbraten bis leicht
gebräunt

Das Fleisch im Ofen bei 130 °C Umluft ca. 45 min garen.
Die Kerntemperatur sollte bei ca. 58-62 °C liegen (medium).

Zwiebelringe

2 Stück Zwiebeln
etwas Mehl
1 liter Öl

Zwiebeln in Ringe schneiden

Zwiebeln mehlieren

Zwiebelringe in Öl frittieren

Dazu passen Spätzle und Gemüse.

Guten Appetit!