Bratkartoffel Rezepte

Zwiebelfleisch Von Der Rinderbrust

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Fleisch, Rind, Gemüse

300 g	Ochsenbrust	100 g	Karotten
260 g	Kartoffeln, fest kochend	100 g	Lauch
60 g	Zwiebeln	100 g	Sellerie
60 g	Frühlingszwiebeln	4	Wacholderbeeren
1/2 Teel.	Kümmel	2	Lorbeerblätter
1/4 Teel.	Majoran	6	Pfefferkörner
1/2 Essl.	Petersilie	1 Essl.	Zwiebelwürfel
1/2 Essl.	Schnittlauch	2	Eier
1/2 Essl.	Butterschmalz	2	Majoransträußchen
150 ml	Brauner Grundfond		Salz und Pfeffer

Vorbereitung:

Kartoffeln waschen, kochen, schälen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Karotte, Sellerie, Lauch mit der Wurzelbürste säubern, mit Wacholder, Lorbeer, Pfefferkörnern und Ochsenbrust in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen und bis zum Garpunkt köcheln. Danach Fleisch herausnehmen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Petersilie und Schnittlauch säubern, fein schneiden. Eier aufschlagen, verquirlen und mit Kräutern vermengen.

Zubereitung:

Zwiebelwürfel in heißem Butterschmalz angehen lassen, Kartoffeln dazu geben, goldgelb anbraten, Kümmel und Majoran zugeben, salzen und pfeffern. Fleischscheiben in heißem Butterschmalz beidseitig kurz anbraten, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, Fleisch beiseite legen. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in derselben Pfanne anbraten, mit braunem Grundfond angießen, etwas reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterei kurz in heißer Butter backen.

Anrichten:

Fleisch auf einem flachen Teller anrichten, Zwiebelsoße darüber geben und Rührei darauf setzen. Dazu Bratkartoffeln anrichten und mit Majoransträusschen garnieren.