

Rezept

Zwiebelrostbraten mit Kartoffelgratin

Ein Rezept von Zwiebelrostbraten mit Kartoffelgratin, am 15.12.2025

Zutaten

Für das Gratin:

1 kg	festkochende Kartoffeln	1	Knoblauchzehe
200 ml	Milch (3,5 % Fett)	200 g	Sahne
	Salz		frisch geriebene Muskatnuss
100 g	frisch geriebener Hartkäse (z. B. Greyerzer)		

Für den Rostbraten:

2	große Zwiebeln	1 EL	Mehl
100 ml	Öl		Salz
	Pfeffer	4	Rinderlendensteaks (à ca. 125 g)
1 EL	Butter	1 TL	Tomatenmark
200 ml	Fleischbrühe	100 ml	trockener Rotwein (ersatzweise Fleischbrühe)
30 g	kalte Butter		Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal

Zubereitung

1. Für das Gratin die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen. Milch und Sahne in einem Topf mit dem Knoblauch aufkochen und bei abgeschalteter Herdplatte ca. 5 Min. ziehen lassen, dann den Knoblauch entfernen. Den Backofen auf 150° vorheizen.
2. Eine flache ofenfeste Form mit Butter einfetten und die Kartoffeln dachziegelartig einschichten. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Sahnemilch dazugießen und 75 g geriebenen Käse darüberstreuen. Das Gratin im heißen Ofen (Mitte, Umluft 130°) ca. 30 Min. garen. Dann die Ofentemperatur auf 200° (Umluft 180°) erhöhen. Den restlichen Käse auf das Gratin streuen und das Gratin in weiteren 10 Min. goldbraun überbacken.
3. Inzwischen für den Rostbraten die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Mehl in einen tiefen Teller geben und die Zwiebeln darin wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bei starker Hitze goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Öl zum Wiederverwenden durch ein feines Sieb gießen.
4. Die Fettschicht der Steaks mehrfach einschneiden. Die Steaks mit 2 EL Öl bestreichen und auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

5. 2 EL Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks darin auf jeder Seite 2-3 Min. anbraten und herausnehmen. Das Tomatenmark in der Pfanne leicht anrösten, die Brühe dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Den Wein hinzufügen und alles ca. 5 Min. einkochen lassen. Die Steaks wieder in den Fond geben und zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 6 Min. gar ziehen lassen, dabei ab und zu mit dem Fond begießen.
-
6. Die Steaks auf eine vorgewärmte Platte oder einen großen Teller legen. Die Butter in Flöckchen in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hälfte der Zwiebeln untermischen. Das Fleisch mit der Sauce anrichten und mit den restlichen Zwiebelringen bestreuen. Das Kartoffelgratin dazu servieren.