Zwiebel Rostbraten

Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Roastbeef (ca. 180 g)	leicht anklopfen und den Fettrand etwa all 1,5 cm einschneiden, damit sich das Fleisch später nicht wellt. Das Fleisch auf beiden Seiten mit
½ TL scharfer Senf	bestreichen, mit
Pfeffer und Salz	würzen und kurz beiseitestellen.
3 mittelgroße Zwiebeln	schälen, halbieren und in nicht zu feine Scheiben schneiden. Mit
½ TL brauner Zucker	sowie
½ TL Thymian	mischen und ebenfalls beiseitestellen.
2 EL Butterschmalz	in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Die Roastbeefscheiben in
2 TL Mehl	wälzen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und warmhalten. Die Zwiebeln im Bratensatz andünsten, bis sie schön Farbe genommen haben.
1 TL Paprikapulver edelsüß	und
½ TL Paprikapulver rosenscharf	zugeben, kurz mischen und mit
250 ml Rinder- oder Kalbsfond	ablöschen, kurz aufkochen lassen und
100 ml Wasser	angießen. 5 Minuten bei offenem Deckel etwas einreduzieren lassen. Das Fleisch in den Sud geben und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen.
125 g saure Sahne	mit
1 gehäuften TL Mehl	glattrühren. Das Fleisch aus der Soße nehmen und warmstellen. Die Sahne-Mehl-Mischung einrühren, aufkochen lassen und etwa 3 Minuten unter Rühren weiterkochen. Die Soße mit
Salz und Pfeffer	abschmecken, das Fleisch zurück in die Soße legen und in der Pfanne servieren.

Das passt dazu: Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Kroketten, Speckbohnen, Rosenkohl

Fleisch: Rind & Kalb