

Rezept der Woche

Rinderhüftsteaks mit Rotweinsauce und gerösteten Zwiebeln

Zutaten für 4 Portionen:

4 Rinderhüftsteaks
¼ Liter kräftigen Rotwein
50 ml Portwein
¼ Gemüsebrühe
1 TI Tomatenmark
5 Eßl Sahne
80g Butterschmalz
Salz, Pfeffer
2 große Zwiebeln geschält und in Ringe geschnitten
etwas Mehl um die Zwiebeln zu bestäuben
1 Eßl Petersilie fein gehackt
1 Eßl Schnittlauchröllchen

1. Den Rotwein in eine kleine Pfanne gießen, Gemüsebrühe begeben und einkochen lassen, bei mittlerer Hitze bis auf ca. die Hälfte einreduzieren lassen.
2. Eine Pfanne mit einem großen Esslöffel Butterschmalz erhitzen. Die Hüftsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig anbraten, jede Seite ca. eine gute Minute. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und bei 80° Grad in den Backofen geben und ca. 45 Minuten nachziehen lassen.
3. Den Bratenfond mit Portwein ablöschen, einreduzieren lassen bis ca. die Hälfte übrig bleibt. Den eingekochten Rotwein begeben und das Tomatenmark einrühren, etwas leicht kochen lassen.
4. Nochmal eine kleine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die in Mehl gewendeten Zwiebelringe darin goldgelb anrösten, auf einem Küchenpapier das Fett aufsaugen lassen.
5. In die leicht kochende Sauce die Sahne unterrühren und in kleinen Flocken die Butter unterziehen, das sie leicht bindet, abschmecken mit Salz, Pfeffer und den Kräutern (Petersilie, Schnittlauch).
6. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen mit etwas Sauce übergießen und mit knusprigen Zwiebelringen bestreuen.

Beilagenempfehlung: Bratkartoffeln, Rahmspinat oder Kohlrabigemüse

Guten Appetit wünscht Ihnen

SCHUSTER
Die Metzgerei

87487 Ermengerst • Telefon 0 83 70 / 300