

Oostenrijk

Zwiebelrostbraten

Rosbief met uien

4 plakken rosbeef, maar wel van eerste klas kwaliteit
2 - 3 hele grote uien
zout en peper
bloem
1 flinke tl. paprikapoeder
2 el botervet
1 - 2 grote lepels bouillon
40 gr. boter (ijskoud en in kleine blokjes)
frituurolie

Pel de uien en snij ze in fijne ringen. Meng 2 el. bloem met het paprikapoeder en wentel er de uienringen door. Goed afschudden. Verhit de frituurolie en bak daarin de ringen tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit het vet en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Klop de lapjes rosbeef uit met een vleeshamer, en maak kleine sneetjes langs de randen, telkens op een paar cm. van elkaar, zodat het vlees in de pan niet zal krom trekken.

Bestrooi het vlees aan beide zijden met zout en peper en bestuif ze met wat bloem.

Verhit het botervet (of wat olie, evt. met een klontje boter) in een pan en bak de lapjes rosbeef aan beide zijden in een paar minuten aan. Haal het vlees uit de pan en houdt het warm onder alufolie.

Giet de bouillon in de braadpan en roer de aanbaksels los. Doe er 1/3 van de uien bij en breng het aan de kook. Laat even indikken tot een mooie saus. Haal de pan van het vuur en bind de saus met de koude stukjes boter. Doe er het vlees bij en laat op een laag vuurtje even doorwarmen. Zorg ervoor dat de saus niet meer kookt.

Leg de plakken vlees op voorverwarmde borden, overgiet ze met de saus en lepel er de uienringen op (of naast). Serveer het met gebakken aardappelen of bandnoedels en een frisse salade.