



## Wiener Zwiebelrostbraten (Hohrückensteak mit Saft)

Die in Österreich oder im Süden Deutschlands gebräuchliche Bezeichnung Rostbraten ist für uns Schweizer etwas irreführend. Es bezeichnet dort das Zwischenrippenstück vom Hinterviertel des Rindes. Bei uns ist dieses Stück besser bekannt als Roastbeef (Entrecote). Der Wiener Zwiebelrostbraten ist denn auch kein Braten, der am Stück zubereitet wird, sondern es sind geschnittene Steaks vom Nierstück, die kurz angebraten und in einer à la minute zubereiteten Sauce für ein paar Minuten fertig gegart werden. Für dieses Gericht sind auch Steaks vom Hohrücken, der von etwas mehr Fett durchzogen ist, sehr gut geeignet. Vielleicht ist das sogar die bessere Variante, da die Hohrückensteaks dank dem höheren Fettanteil saftiger und aromatischer sind.

Die Zwiebeln werden bemehlt und separat angebraten, damit sie schön knusprig werden. Erst zum Schluss werden sie über das Fleischstück gegeben. Das ist der Charme der Wiener Küche, ein Steak, wie es andernorts einfach vom Grill mit Kräuterbutter serviert wird, etwas aufwändiger zuzubereiten: Zuerst kurzbraten und dann doch noch etwas schmoren. Und statt Ketchup oder Kräuterbutter kommen knusprige Zwiebelringe obendrauf.

### Zutaten

1 Hohrückensteak vom Rind (200g)  
1 mittlere Zwiebel  
0,5dl Madeira  
1,5dl Hühnerbouillon  
20g kalte Butter  
Salz und Pfeffer  
Mehl zu bestäuben  
Bratbutter

## Zubereitung

Hohrückensteak 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und bemehlen.

Ofen auf 60° vorheizen.

Hohrückensteak salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Die Fettschicht am Rand 2-3 Mal einschneiden, damit sich das Steak beim Braten nicht durchbiegt. Auf jeder Seite 2 Minuten kräftig anbraten und im Ofen warmstellen.

Bratensatz mit Madeira ablöschen und ganz kurz einkochen lassen. Bouillon zugießen und aufkochen. Temperatur zurückstellen, bis die Sauce nur noch leicht blubbert. Butter direkt aus dem Kühlschrank nach und nach in kleinen Stücken aufmontieren (mit einem Schwingbesen gut verrühren). Das Hohrückensteak zugeben und je nach Dicke 3-4 Minuten im Saft garen lassen. Wenn der rote Fleischsaft breite Streifen an der Oberfläche des Steaks bildet ist es gar (medium).

Nebenher ein zweite Bratpfanne mit reichlich Bratbutter erhitzen bis die Butter raucht. Zwiebelringe locker zugeben und kräftig rösten. die Zwiebelringe dürfen stellenweise fast schwarz werden. Das dauert etwa 4-5 Minuten.

Hohrückensteak auf einen Teller geben und mit dem Saft umgiessen. Zum Schluss die gerösteten Zwiebeln darauflegen.





