



## Zwiebelrostbraten

*Weense rosbeef van entrecote met een rijke jus en een berg knapperig gebakken uien bovenop. Een echte klassieker van de Oostenrijkse tafel.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE           |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| <b>15'</b>    | <b>25'</b> | <b>4</b> | <b>Hoofdgerecht</b> |

### Ingrediënten

- 4 entrecotes van elk ongeveer 200 g
- 4 uien
- 4 eetlepels bloem
- 100 ml zonnebloemolie
- 30 g boter
- 200 ml runderbouillon
- 1 koffielepel mosterd
- zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kerf de vette rand van de entrecotes om de 2 cm in zodat ze niet krullen tijdens het bakken. Kruid langs beide kanten met zout en peper.
- 2.** Schil de uien en snijd ze in dunne ringen. Doe de bloem in een diep bord, haal de uiringen erdoor en klop de overtollige bloem er goed af.
- 3.** Verhit de zonnebloemolie in een ruime braadpan op middelhoog vuur. Bak de uiringen in twee of drie porties goudbruin en krokant, telkens ongeveer 4 tot 5 minuten per portie. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Houd warm.
- 4.** Giet overtollige olie uit de pan en smelt de boter op hoog vuur. Bak de entrecotes ongeveer 3 minuten per kant voor rosé. Haal ze uit de pan en laat ze afgedekt met aluminiumfolie 5 minuten rusten.
- 5.** Blus de pan met de runderbouillon en roer alle aanbaksels los met een houten lepel. Roer de mosterd erdoor en laat de jus 3 tot 4 minuten inkoken op middelhoog vuur tot een gladde, licht gebonden saus. Proef en kruid bij met zout en peper.
- 6.** Leg de entrecotes op de borden, lepel de jus erover en schik royaal krokante uien bovenop. Dien onmiddellijk op.

### Tip

Bak de uiringen in kleine porties zodat de olie op temperatuur blijft. Te veel tegelijk in de pan gooien maakt ze zacht in plaats van krokant. Serveer de uien nooit te vroeg op het vlees, anders worden ze slap.

### Lekker met

Aardappelpuree of Weense aardappelnoedels (Erdäpfelnockerl) en een frisse groene salade.

### Dranktip

Een Oostenrijkse Blaufränkisch of een stevige Grüner Veltliner gaan uitstekend samen met de rijke jus en het mals vlees.