

schnelles Steak mit Roten Wein-Zwiebeln

(für 4 Personen)

Zutaten

4 Rindersteaks á 250g
(Roastbeef, Steakhüfte...
nach Geschmack; immer
gute Qualität kaufen!)

2 rote Zwiebel je Steak

Butterschmalz

2 rote Zwiebel je Steak
1 TL Zucker
100ml Rinderbrühe
100ml Spätburgunder

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Steaks rechtzeitig vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es temperieren kann. Ggf. abwaschen und gut trockentupfen.

Backofen auf 100-110 Grad vorheizen.

Zwiebeln schälen und in Ringe/Streifen schneiden.

In einer guten Pfanne **Fett** erhitzen und die Steaks ungewürzt auf jeder Seite 2-3 Minuten anbraten.

!!! Nicht mit der Gabel wenden!!!

Die Steaks dann für 10 Minuten in den Backofen geben zum durchgaren. **Zwischendurch Gargrad im Blick behalten!**

In der Steakpfanne **Zwiebelringe** rösten. Mit **Zucker** bestreuen und leicht karamelisieren. Mit **Rinderbrühe** und **Rotwein** ablöschen und einreduzieren, **Salzen** und **Pfeffern**.

Steaks aus dem Ofen nehmen und für ca. 2-3 Minuten auf einem Teller bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Steak auf (vorgewärmten) Tellern anrichten, auf dem Teller salzen und pfeffern und dann mit den **Zwiebeln** garnieren. Die **restliche Sauce** der Zwiebeln beigießen als Würze für die Beilage.