

## Zwiebelrostbraten

(für 4 Personen)

### Zutaten

500g Zwiebeln

4 Roastbeefscheiben  
(je 180g)

Salz, Pfeffer

Mehl

Butterschmalz

### Zubereitung

**Backofen** auf 120 Grad vorheizen.

**Zwiebeln** schälen und in Ringe / Streifen schneiden

Steaks von Sehnen und Fett befreien, salzen und pfeffern und dann in Mehl wenden.

In einer Pfanne **Butterschmalz** erhitzen und die Steaks auf beiden Seiten je 4 Minuten braten.

Herausnehmen und im Backofen abgedeckt warmstellen.

**Derweil** die Zwiebeln in der Pfanne mit Butterschmalz goldbraun rösten.