



Zwiebelrostbraten

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 entrecotes van ongeveer 200 g
- 4 uien
- 3 el bloem
- 3 el zonnebloemolie
- 30 g boter
- 200 ml runderbouillon
- 1 tl mosterd
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Snijd de randjes van de entrecotes in zodat ze niet krullen. Kruid met zout en peper.
2. Snijd de uien in dunne ringen, haal ze door de bloem en klof overtollige bloem eraf.
3. Verhit ruim olie in een koekenpan en bak de uiringen in porties goudbruin en krokant, ongeveer 4 minuten per portie. Laat uitlekken op keukenpapier.
4. Verhit de boter in een pan en bak de entrecotes op hoog vuur ongeveer 3 minuten per kant voor rosé. Haal eruit en laat rusten onder folie.
5. Blus de pan met de bouillon, roer de aanbaksels los en meng de mosterd erdoor. Laat 3 minuten inkoken tot een gladde jus.
6. Leg de entrecotes op de borden, nap met de jus en bedek royaal met de krokante uien.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)