



Rostbraten

Zubereitung

Die Rostbraten klopfen, am Rand mehrmals einschneiden, leicht salzen und pfeffern. Rostbraten in Mehl wenden, dann beidseitig in BONA Pflanzenöl braten (nicht mehr als zwei Stücke auf einmal). Wenn alle Scheiben geröstet sind, das Fleisch warm stellen und das BONA Pflanzenöl aus der Pfanne abgießen.

1 bis 2 Zwiebeln in BONA Pflanzenöl darin rösten, bis die Zwiebelringe braun sind, dann die Rostbratenscheiben wieder in die Pfanne legen, mit Brühe aufgießen und weich dünsten. Zwischenzeitlich die restlichen Zwiebelringe (welche leicht in Mehl gewendet wurden) in reichlich BONA Pflanzenöl goldbraun rösten, abtropfen lassen und salzen.

Zwiebelrostbraten auf Tellern verteilen, Saft angießen und mit den gerösteten Zwiebelringen garnieren.

Dazu isst man Bratkartoffeln (vorgekochte Kartoffeln vierteln und in heißem BONA Pflanzenöl schwimmend goldbraun ausbacken, abtropfen lassen und salzen) sowie Salzgurken.

Das Foto stammt von BONAfamilie-Fan Martina di Vora.

Zutaten

4 Personen

4 Stück Rostbraten (á 200-250 g)

4 große, in Ringe geschnittene Zwiebeln

BONA Pflanzenöl zum Ausbacken und Braten

Rinderbrühe nach Bedarf

Mehl zum Wenden

Pfeffer, frisch gemahlen

Salz