

Zwiebelrostbraten mit Backofen Pommes



ZUTATEN

- | | |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 Stück | Zwiebeln gehobelt |
| 3 Esslöffel | Mehl |
| 2 Teelöffel | Paprika edelsüß |
| 2 Stück | Ausgeblutetes Rinderhüftsteak, über das beim Schlachten der Name Allahs gesprochen wurde |
| Rapsöl | |
| 2 Portionen | Pommes frites |
| | Paprika edelsüß |
| | Salz grob |
| | Pfeffer aus der Mühle schwarz |

ZUBEREITUNG

Zwiebelrostbraten mit Backofen Pommes

- 1 Zwiebel schälen, in Scheiben hobeln, in eine Plastiktüte geben.
- 2 Mehl und Paprika einfüllen, verschließen, gut schütteln.
- 3 In Rapsöl gut braten.
- 4 Rinderhüftsteaks in heißem Öl von beiden Seiten gut anbraten, kurz ziehen lassen.
- 5 Pommes bei 200 °C im Backofen ca. 20 Min. garen. Steak + Pommes erst am Tisch würzen.