



Entrecote

Ein Entrecote oder ein Steak mit Zwiebeln

- Vorbereitungszeit ca. 5 Minuten
- Bratzeit ca. 10 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Pfanne
- Bratenwender

Zutaten

- Entrecote, Steak o.ä. ca. 200 bis 400g
- 1 Gemüsezwiebel

Zubereitung

Zwiebel schälen, halbieren und dann je nach Geschicklichkeit und Präferenz feine bis dicke Scheiben abschneiden, also in halbe Ringe. In der Pfanne in wenig Bratöl anschwitzen.

Fleisch abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz von beiden Seiten würzen. Die Zwiebeln in der Pfanne auf die Seite schieben und auf höchste Temperatur bringen. Dann das Fleisch in der Pfanne kurz scharf von beiden Seiten anbraten. Temperatur reduzieren und das Entrecote mit den Zwiebeln zusammen unter stetigem Wenden braten bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Dazu ggf. einschneiden und kontrollieren.

Serviert wird mit den geschmorten Zwiebeln auf dem Fleisch.

Dazu passen im Winter Beilagen wie Spätzle, Kartoffeln, Rotkohl, Sauerkraut. Im Sommer schmecken dazu prima ein Salat der Saison und Baguette.

Immer passt jedoch ein guter, trockener Rotwein.

Guten Appetit!