



ZWIEBELFLEISCH (BERLIN/BRANDENBURG)

Zutaten:

500g Rinderschmorbraten
4 Zwiebeln
Olivenöl zum Braten
1 Glas Rinderfond
½ Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Braten zuerst in dünne Scheiben schneiden, dann in Streifen. Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Das Fleisch im Olivenöl zusammen mit den Zwiebeln portionsweise scharf anbraten. Mit dem Fond ablöschen und bei verringerter Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen. Nach der Hälfte der Zeit mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz vor dem Servieren die Schnittlauchröllchen unterrühren und nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dazu schmecken Bratkartoffeln oder auch Klöße und gebratene Schupfnudeln.