

Nationalpark Kalkalpen Biorindfleischwochen

Samstag, 13. September bis Sonntag, 5. Oktober 2104

Panoramarestaurant Hotel Spes, Panoramaweg 1, 4553 Schlierbach

Tel.: 07582/82123; www.spes.co.at

Drei Wochen lang bieten Genusswirte der Region Kirchdorf erlesene Rinderspezialitäten vom Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind zur Verkostung an. Im Panoramarestaurant des Hotels Spes in Schlierbach werden Gäste mit feinem Tafelspitz mit Röstkartoffel und frischem, herbstlichen Rahmgemüse sowie würzigem Saftgulasch verwöhnt. Der erfahrene Küchenchef Peter Haslauer empfiehlt besonders seinen šWiener Zwiebelrostbratenö. Als Wein zum Gericht regt er einen jungen Rotwein mit intensivem Aroma an.



Wiener Zwiebelrostbraten

Zubereitung:

Zwiebel in feine Ringe schneiden, leicht salzen und stauben und in reichlich Öl goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und auf Krepppapier locker ausbreiten.

Rostbraten zart klopfen, salzen, pfeffern und mit Senf beidseitig bestreichen und eine Seite mit Mehl bestäuben. In einer flachen

Pfanne Öl erhitzen, mehlige Seite scharf anbraten, wenden und ebenfalls anbraten. Rostbraten aus der Pfanne nehmen, Bratenrückstände mit Tomatenmark verrühren und mit brauner Grundsauce (Jous) aufgießen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Butterflocken mit Schneebeesen einrühren und nicht mehr kochen lassen. Rostbraten in die Sauce legen und fünf Minuten leicht ziehen lassen. Rostbraten anrichten, mit Sauce übergießen und mit den knusprigen Röstzwiebelringen garnieren. Klassisch mit Braterdäpfel und Fächergurkerl servieren.

Zutaten:

4 Stk. Rostbraten aus der hohen Beiried, à 200 g
200 g Weißer Zwiebel
2 EL Öl, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Butter
Salz, Pfeffer geschrotet, scharfer Senf, 1 ½ L braune Grundsauce (Jous)
500 g Erdäpfel
Essiggurkerl