Überbackenes Zwiebelfleisch

Kategorie: Fleischgerichte - Aufwand: mittel - Preis: hoch - für Gruppen: nein - vegetarisch: nein

400 g	gemischter Bratenaufschnitt in dünnen Scheiben
6,0	Zwiebeln
50,0 g	Butter
100 ml	trockener Weißwein
100 g	Crème fraîche
	Salz & Pfeffer
1,0 Prise	Zucker
1,0 TL	getrockneter Majoran
2,0 EL	Balsamico-Essig
75,0 g	Parmesan

(Angaben für 4 Personen)



Dieses Rezept eignet sich hervorragend, um vom Festbuffet übrig gebliebene kalte Bratenreste aufzubrauchen. Als Beilage passen Muskartoffel, Baguette und ein Salat der Saison

Zubereitung

Das Fleisch ggf. in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, die Hälfte in Ringe und die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden.
Die Hälfte der Butter in einem Topf aufschäumen und die Zwiebelringe darin goldbraun braten und herausnehmen. Die restliche Butter in den Topf geben und die Zwiebelwürfel im geschlossenen Topf bei geringer Hitze weich dünsten. Gelegentlich etwas Wein angießen.
Crème fraîche und restlichen Wein zugießen, ohne Deckel etwas einkochen lassen. Mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico-Essig abschmecken.
Die Bratenscheiben und Zwiebelringe abwechslend in eine flache Auflaufform schichten und mit der Zwiebelsauce übergießen. Mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste bei 220°C etwa 15 Minuten backen.