

## Zwiebelrostbraten mit Kurkuma- Bandnudeln

### Zutaten:

6 Stück Rostbraten (BIO-Rind)  
1 Bund BIO-Suppengrün  
1 EL Tomatenmark, 1 EL Senf  
Salz, Pfeffer  
0,5L Rotwein  
8 große Zwiebeln  
3 EL Mehl glatt  
500ml Sonnenblumenöl  
1 EL Stärkemehl  
Kurkuma-Bandnudeln



### Zubereitung:

- Das Fleisch klopfen und an den Rändern etwas einschneiden, salzen und pfeffern, in etwas Öl scharf anbraten, aus der Pfanne heben und auf die Seite stellen
- Das geputzte, würfelig geschnittene Suppengrün und 1 klein geschnittene Zwiebel in der Pfanne anrösten, Tomatenmark und Senf zugeben und kurz anrösten
- Mit Rotwein aufgießen und im Backrohr zugedeckt bei 160°C etwa 90 Minuten weich dünsten
- In der Zwischenzeit die restlichen Zwiebeln schälen, in feine Ringe (etwa 2mm) schneiden und die einzelnen Ringe zerpfücken
- In einem Topf das Öl erhitzen (max. 175°C)
- Portionsweise die Zwiebelringe kurz vor dem Frittieren in Mehl wälzen und in Öl goldgelb frittieren
- Die Röstzwiebel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen
- Den Rostbraten aus der Pfanne heben, den entstandenen Saft mit einem Löffel durch ein Sieb streichen
- Den Saft ev. mit etwas Stärkemehl binden
- Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen und abseihen
- Rostbraten am Teller mit Saft und Nudeln anrichten und mit Röstzwiebel bestreuen

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!