

Wiener Zwiebelrostbraten mit Semmelknödeln

Für 2 Personen

2 Steaks Roastbeef à 250 g	4 Zwiebeln, weiß	1 Knoblauchzehe
4 Stängel Thymian	2 El Mehl	Butterschmalz
1 Tl Rohrzucker	100 ml Rinderfond	200 ml Dunkelbier
50 ml Schlagsahne	2 El Senf	4 Semmelknödel
Salz, Pfeffer		

Knödel nach Anleitung in ausreichend kochendem Salzwasser gar kochen.

Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Zwiebeln schälen und achteln. Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden.

Thymianblätter abstreifen und grob hacken.

Steaks abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Nun erneut etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, bis sie beginnen Farbe zu bekommen. Thymian und Rohrzucker hinzugeben und kurz karamellisieren.

Mit Rinderbrühe und Dunkelbier ablöschen und um 1/3 einkochen lassen. Schlagsahne, Senf hinzugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Steaks in die Sauce legen und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. weich dünsten.

In der Zwischenzeit die Knödel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer weiteren Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Knödelscheiben von beiden Seiten goldbraun braten.

Wiener Rostbraten mit Knödeln auf Tellern anrichten. Ordentlich Sauce über alles geben.

Cristoph Rüffer am 15. Oktober 2025