



## Entrecôte mit Rotweinzwiebeln

Ein zartes und saftiges Entrecôte gelingt am besten, wenn es zuerst kurz und scharf angebraten wird und anschliessend im Ofen bei tiefer Temperatur (80°) bis zur gewünschten Garstufe durchziehen kann. Es sollte 1 bis 1 1/2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank genommen und sogleich mit Salz und Pfeffer gewürzt werden. So wird das Fleisch temperiert und kann die Gewürze annehmen.

Damit die kräftige Zwiebelsauce nicht zu herb wird, werden die Zwiebeln in Butter mit Puderzucker gedünstet und in einem eher blumigen Rotwein, wie einem Blauburgunder, geschmort. Ein Schuss Portwein verleiht ihr zusätzliche Raffinesse.

### Zutaten

1 Entrecôte, ca. 220g  
5cl roter Portwein  
20g Tafelbutter  
80g Zwiebel  
2Tl Puderzucker  
1dl Rotwein  
5cl Hühnerbouillon  
2 Lorbeerblätter  
2 Zweige frischer Thymian  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Entrecôte mindestens 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich salzen und pfeffern.

Zwiebeln längs zur Schale halbieren und zu groben Scheiben schneiden. Tafelbutter

leicht aufschäumen lassen, Zwiebeln zugeben und mit Puderzucker bestreuen. Dünsten bis die Butter leicht bräunlich wird. Rotwein und Bouillon zugiessen, Lorbeer und die abgefrieselten Thymianblättchen zugeben. Mit wenig Pfeffer würzen. Ca. 25 Minuten köcheln lassen bis die Zwiebeln weich und die Flüssigkeit auf etwa einen Drittel eingekocht ist.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Entrecôte auf beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Auf einen Teller legen und für 20 Minuten in den Ofen schieben.

Bratensatz mit Portwein ablöschen und kurz aufrühren. Durch ein Sieb zu der Zwiebelsauce giessen. Sauce vor dem Anrichten mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.





