REZEPT · HAUPTSPEISE · ÖSTERREICH

Wiener Zwiebelrostbraten

Beim Zwiebelrostbraten kommt eine Scheibe Rostbraten kurz in die Pfanne und bekommt eine Haube aus knusprigen Röstzwiebeln. Die kräftige Sauce wird mit einem Schuss Essig abgerundet. Braterdäpfel sind die klassische Beilage.



Rezept-ID: **R-90005** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

4	Rostbraten aus dem Hohen Beiried (je ca. 180 g)
2 EL	Senf
6 EL	glattes Mehl
6 EL	Pflanzenöl zum Braten des Fleischs
400 g	Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
200 ml	Pflanzenöl zum Backen der Zwiebelringe
1	Schalotte, fein gehackt
300 ml	Rindsuppe
1 EL	Apfelessig
30 g	kalte Butter
1 Prise	Salz und Pfeffer aus der Mühle
600 g	speckige Erdäpfel (für die Braterdäpfel)
2 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Die Erdäpfel schälen und mit dem Kümmel in Salzwasser 15 bis 18 Minuten weich kochen. Abgießen, abtropfen lassen und bis zum Braten beiseitestellen.

2. Die Zwiebelringe in 3 EL Mehl wenden und das überschüssige Mehl abschütteln. Das Öl in einem Topf auf etwa 170 °C erhitzen und die Ringe portionsweise in 2 bis 3 Minuten goldbraun und knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

3. Die Fleischscheiben am Rand mehrmals einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht wölben, und mit dem Plattiereisen leicht flach klopfen. Salzen, pfeffern und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Die Senfseite in 3 EL Mehl wenden.

© Anton Barz

1 TL	Kümmel

4. Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Die Rostbraten zuerst mit der bemehlten Seite einlegen und je Seite 2 bis 3 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen.

5. Die Schalotte im Bratrückstand 2 Minuten anschwitzen, mit Essig ablöschen und mit der Rindsuppe aufgießen. Auf die Hälfte einkochen und mit der kalten Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die gekochten Erdäpfel im heißen Butterschmalz rundum etwa 10 Minuten goldgelb braten und salzen.

7. Die Rostbraten auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit etwas Sauce umgießen und mit den Röstzwiebeln belegen. Die Braterdäpfel dazu servieren.

Tipps

- Als Beilage passen auch Salzgurken, Gurkerlsenf oder Bandnudeln.
- Das Einschneiden des Fleischrands verhindert das Wölben. Die Röstzwiebeln erst kurz vor dem Servieren auflegen, damit sie knusprig bleiben.

Die Geschichte: Wiener Zwiebelrostbraten

Der Name Rostbraten erinnert an das ursprüngliche Garen auf dem Bratrost. In der Wiener Küche gab es um 1800 bereits viele Rostbraten-Varianten, darunter den Zwiebelrostbraten. 1819 wird der Wiener Rostbraten in Krünitz' Ökonomischer Encyklopädie beschrieben. J. M. Heitz nennt den Zwiebelrostbraten 1902 Rostbraten aux oignons à la Viennoise, was den Bezug zu Wien zeigt. Das passende Fleischstück ist das Hohe Beiried, auch Rostbratenried genannt.

© Anton Barz

Passend zum Rezept

Plattiereisen
bei Amazon · Affiliate-Link

Schwere Bratpfanne
bei Amazon · Affiliate-Link

Einstechthermometer
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Das Fleisch redet nicht dazwischen"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz