**Wiener Zwiebelrostbraten uit de Römertopf**

lendebiefstukken

olijfolie

mosterd

peper en zout

tijm

paprikapoeder

uien

vloeiende bloem

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

rode wijn

tomatenpuree

balsamico

Zet de Römertopf een half uurtje volledig ondergedompeld in koud water. Laat uitlekken en droog af voor het gebruik.

Klop de biefstukken plat en snijd de vetranden in. Bestuif een pan met wat olie en schroei de biefstukken aan beide zijden kort dicht op hoog vuur. Haal ze uit de pan, borstel ze in met mosterd en kruid met peper, zout, tijm en paprikapoeder.

Snijd een paar uien in ringen en bak ze glazig in een beetje olie. Snijd nog enkele uien op ringen, bestuif met olijfolie uit een spuitbusje en een beetje vloeiende bloem door een fijne zeef. Bak ze krokant in een paar lepels olie op gematigd vuur. Laat uitlekken op keukenpapier.

Vul de bodem van de Römertopf met de uien en leg daarop de biefstukken. Overgiet met [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en rode wijn. Doe een paar eetlepels tomatenpuree in een pannetje en los op met een scheut rode balsamico-azijn op laag vuur. Giet dit bij het vlees. Zet de schotel afgedekt in een koude oven. Stel in op 220°C en laat een uurtje garen.

**Op het bord**: een biefstuk overgoten met saus. Leg daarop een hoopje gefrituurde ui. Als bijgerecht kan je kiezen voor een aardappelbereiding of broodknoedels. Hier werd het gerechtje gepresenteerd met rösti van zoete aardappel en wortel. Het hoeft niet, maar je kan er ook een potje zure room en in waaiervorm gesneden augurkjes bij serveren.