



RESTEVERWERTUNG Á LA GOURMET FLAMAND

Zutaten:

400g Bratenreste dünn geschnitten (alternativ geht auch Bratenaufschnitt)

6 Zwiebeln

50g Butter

[100ml Dulac Chardonnay](#)

100g Creme fraîche

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

1 TL getrockneter Majoran

[2 EL Balsamico Bianco](#)

75 Parmesan

Zubereitung:

Die Zwiebeln zur einen Hälfte in Ringe, zur anderen Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen und leicht erhitzen. Die Zwiebelringe darin goldbraun braten und wieder herausnehmen. Die restliche Butter in den Topf geben und schmelzen und die Zwiebelwürfel im geschlossenen Topf bei geringer Hitze weich dünsten. Hin und wieder etwas Wein angießen. Creme fraîche und restlichen Wein zugießen sowie den Majoran hineingeben. Ohne Deckel etwas einkochen. Mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico Bianco abschmecken.

Eine flache Auflaufform einfetten und das Fleisch und die Zwiebelringe abwechselnd darin schichten. Dann mit der Zwiebelsauce übergießen. Den Parmesankäse dünn hobeln und darüber verteilen. Im auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.