



## ZWIEBELFLEISCH NACH ART VON GOURMET FLAMAND

### Zutaten für 6 Personen

6 Nackensteaks

8 Roscoff-Zwiebeln oder andere mittelgroße

Ca. 300ml Rotwein

Ca. [100ml Balsamico Bianco von Gourmet Flamand](#)

Salz nach Geschmack

2 Esslöffel [Bratwurstsenf mit Kubebenpfeffer von Gourmet Flamand](#)

3 Esslöffel [Gulaschgewürz von Gourmet Flamand](#)

### Zubereitung:

Die Nackensteaks abspülen und von beiden Seiten zunächst mit Senf, dann mit Gulaschgewürz einreiben. Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und die Hälfte in eine Auflaufform geben. Dann die gewürzten Nackensteaks drüber legen und mit den restlichen Zwiebeln bedecken. Rotwein und Balsamico Bianco mischen und etwa die Hälfte davon über das Fleisch gießen. Dann die Auflaufform für etwa 2 bis 2 ½ Stunden in den auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen stellen. Zwischendurch immer wieder etwas Flüssigkeit nachgießen. Wenn die Flüssigkeit dann meist verkocht ist, kann man das Fleisch mit zwei Gabeln zerpfücken und noch einmal mit den Zwiebeln vermischen, danach dann mit auf 200°C erhöhter Temperatur noch etwa 15 Minuten goldbraun werden lassen. Das Zwiebelfleisch schmeckt gut auf einem Brötchen. Aber auch Knödel oder Salzkartoffeln – oder einfach nur etwas Baguette passen dazu.

In unserem [Eat-and-Drink-Blog](#) haben wir dieses [Rezept](#) ausführlich beschrieben und bebildert.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!

Und hier der QR-Code zu unserem Rezept im Eat-and-Drink-Blog:

