

Lollo`s Zwiebelrostbraten in Rotweinsoße



Zutaten (2 Personen)

Spätzle-Teig:

• Mehl	250 g
• Salz	1 TL
• Eier	3
• Mineralwasser	50 ml
• Butter	2 EL

Röst-Zwiebeln:

• Gemüsezwiebeln	3
• Mehl	4 EL
• Sonnenblumenöl zum Ausbacken	5 EL

Fleisch und Soße:

• Filet Steaks o. Roastbeef	250g (2 Stück)
• Rinderfond	250 ml
• Rotwein	400 ml
• Balsamico dunkel	2 EL
• Pfeffer, Salz, Zucker	Prise (schw. Pfeffer aus der Mühle)
• Speisestärke	1 TL
• Butterschmalz	2 EL

Spätzle-Teig:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel geben und gut verrühren. Der Teig muss dann etwa 20 Minuten ziehen, sollte aber zwischendurch ruhig immer wieder mal umgerührt werden.
2. Inzwischen in einem Topf ausreichend gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Teig mit Hilfe eines Teigschabers dünn von einem Brett geschabt ins Wasser gleiten lassen. Wenn die Spätzle oben schwimmen, noch ca. 3 Minuten köcheln lassen, dann aus dem Wasser nehmen, in einen Durchschlag geben und gut abtropfen lassen. Danach noch unter kaltem Wasser abspülen, erneut abtropfen lassen.

Zwiebeln:

Die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden, danach in eine Schüssel geben, mit dem Mehl bestreuen und ringsherum wenden. In eine Pfanne jetzt das Öl gießen und die Zwiebeln darin anrösten.

Fleisch und Soße:

1. Den Backofen auf ca. 90° vorheizen. Das Fleisch von allen Seiten salzen.
2. In einer Pfanne wird das Butterschmalz erhitzt und die Steaks von beiden Seiten für ca. 3 Min. scharf angebraten. Danach sofort herausnehmen, noch etwas pfeffern, in den Backofen geben und sie dort 35 Minuten nachgaren.
3. Für die Soße jetzt die Rostaromen der angebratenen Steaks in selbiger Pfanne erneut erhitzen, mit Rotwein ablöschen und es offen bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Dann den Rinderfond und den dunklen Balsamico dazu gießen und es erneut leicht einreduzieren lassen. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und ganz leicht mit der in etwas Wasser angerührten Stärke sämig abbinden.
4. Für die Zwiebeln wird das Öl in einer zweiten Pfanne erhitzt und sie dann goldbraun angeröstet. Die Zwiebeln wieder herausnehmen. Danach werden die Spätzle in gleicher Pfanne nochmals mit der Butter erhitzt und darin leicht angeröstet.

Servieren:

Wer den Spätzle-Teig nicht selber machen möchte, kein Problem, da gibt es sehr gute fertige und frisch eingeschweißte Produkte.