

## Rostbraten mit Chili-Spätzle und Zwiebel-Ringen

### Für 2 Personen

300 g Rinderrostbraten	2 große Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	2 Eier	200 g Spätzlemehl
50 g Mehl	2 EL Chilipulver	2 EL Sojasauce
125 ml Rotwein	Olivenöl	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rinderrostbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und darin scharf anbraten. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit dem Rosmarin zusammen zum Fleisch geben. Auf einen Rost für 20 Minuten in den Ofen stellen. Den Ansatz in der Pfanne mit Rotwein lösen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben durch das Mehl ziehen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin ausbacken. Für die Chilispätzle den Mehl, die Eier, etwas Salz und Chilipulver mit einem Mixer verquirlen. Den Teig durch den Spätzlehobel ziehen. Einen Topf im kochendem Wasser aufsetzen und die Spätzle darin garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Abschließend alles übersichtlich auf dem Teller servieren.

Günther Schmauder am 26. September 2011