

# Rostbraten mit Portwein-Zwiebeln, Spätzle, Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für den Rostbraten:**

300 g Roastbeef                      1 EL Butterschmalz    Salz, Pfeffer

**Für die Zwiebeln:**

2 Zwiebeln                              2 EL Butter                      100 ml Portwein  
Salz, Pfeffer

**Für die Spätzle:**

125 g Mehl                              2 Eier                              1 EL Butter  
Salz

**Für den Salat:**

100 g Feldsalat                      1 EL Preiselbeeren    1 EL Portwein  
2 EL dunkler Balsamicoessig    3 EL Olivenöl                      Salz, Pfeffer

Für den Rostbraten den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und in 50 Milliliter Portwein einlegen. Das Fleisch abbrausen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben. Den Salat waschen und trockenschleudern. Für das Dressing den Portwein und die Preiselbeeren miteinander verrühren. Anschließend etwas Essig und Öl dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat geben. Für die Spätzle einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Das Mehl, die Eier, die Butter, 25 Milliliter Wasser und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem homogenen Teig vermengen und so lange verrühren, bis die Masse Blasen schlägt. Anschließend den Teig in das kochende Wasser schaben und gar kochen. Sobald die Spätzle an die Oberfläche des Wassers steigen, diese mit einer Schöpfkelle herausnehmen und in Butter schwenken. Die Portweinzwiebeln in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Den übrigen Portwein dazugeben und fünf Minuten kochen. Die restliche Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rostbraten mit den Portweinzwiebeln und den Spätzle auf Tellern anrichten. Den Salat in einer kleinen Schale separat anrichten und beides zusammen servieren.

Jennifer Hessler am 03. November 2014