

# Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für den Rostbraten:**

2 Rumpsteaks à 200 g	2 Zweige Thymian	50 ml Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Zwiebelschmelze:**

4 mittelgroße Zwiebeln	4 EL Pflanzenöl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Bratensauce:**

2 mittelgroße Zwiebeln	2 Tomaten	2 Karotten
1 Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 g Knollensellerie
150 ml trockener Rotwein	250 ml Kalbsfond	3 Wachholderbeeren
50 g Butter	1 EL Zucker	Salz
Pfeffer		

**Für die Spätzle:**

400 g Spätzlemehl	6 Eier	100 g Butter
Muskat	Kurkuma	Wasser
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rumpsteaks waschen und trocken tupfen. Anschließend die Steaks in Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch im Backofen fertig garen.

Für die Bratensauce den Sellerie, die Karotten, die Tomaten, die Zwiebeln und den Lauch klein schneiden und mit der Butter in der Fleischpfanne andünsten. Das Tomatenmark dazu geben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Petersilie ganz mit kochen lassen. Etwas reduzieren lassen und mit dem Kalbsfond auffüllen. 20 Minuten kochen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Die Butter unterrühren.

Für die Spätzle einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Spätzlemehl mit den Eiern vermengen. Mit Salz, Kurkuma und Muskat würzen. Etwas Wasser dazu geben und den Teig mit den Händen solange schlagen bis er Blasen wirft. Den Teil in das kochende Wasser schaben. Anschließend die Spätzle aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Spätzle dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebelschmelze die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Das Butterschmalz und das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelringe herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Rumpsteaks auf einem Teller anrichten und sie Bratensauce und die Zwiebeln darauf geben. Die Butterspätzle dazu geben und servieren.

Tamara Gualtieri am 13. Juli 2015