

Zwiebel-Rostbraten mit Rotwein-Soße und Spätzle

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rumpsteaks, mit Fettrand	125 ml Rinderfond	2-3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

2 Zwiebeln	1 EL Tomatenmark	250 ml halbtr. Rotwein
2 EL Aceto-Balsamico	3 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Prise getr. Majoran	1 TL Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Spätzle:

200 g Mehl	3 Eier	1 TL Kurkuma
1 Bund Schnittlauch	Salz	Sprudelwasser

Für das Fleisch Rumpsteaks waschen, trocken tupfen mit Öl bestreichen und zugedeckt kaltstellen.

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen, Zwiebeln darin goldbraun braten und beiseite stellen. Restliche Butter in einem Topf erhitzen und Zucker darin leicht karamellisieren. Thymianzweig waschen und trocken tupfen. Mit Tomatenmark in den Topf geben und unter Rühren bei schwacher Hitze leicht andünsten. Mit Wein und Essig ablöschen und kurz köcheln lassen. Gebratene Zwiebeln hinzufügen und alles kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Für das Fleisch den Fettrand der Steaks mehrmals einschneiden und Steaks vorsichtig flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm halten.

Bratenansatz mit Fond ablöschen und zehn Minuten einkochen lassen. Anschließend Rotweinzwiebeln ohne den Thymian in die Pfanne geben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Steaks mitsamt dem ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce geben und bei schwacher Hitze fünf Minuten ziehen lassen.

Für die Spätzle Mehl und Kurkuma in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen und so viel Wasser dazugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig von einem Holzbrett mithilfe eines Messers in kochendes Wasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen, abschöpfen und vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

Zwiebeln auf Steaks anrichten und Spätzle mit Rotweinsauce auf Teller geben, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Laura Bernhard am 27. Januar 2016