

Zwiebel-Rostbraten mit Spinat-Käse-Spätzle

Für zwei Personen:

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Scheiben Roastbeef à 200g	2 Gemüsezwiebeln	1 Zehe Knoblauch
1 EL kalte Butter	100 ml Rotwein	250 ml Kalbsfond
2 TL Tomatenmark	2 TL Senf	2 EL Mehl
3 Lorbeerblätter	2 TL Paprikapulver, edelsüß	500 ml Frittieröl
1 TL Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Käsespätzle:

200 g Mehl	2 Eier	150 ml Milch
150 ml Wasser	200 g TK Spinat, aufgetaut	100 g Babyspinat
50 g geriebener Bergkäse	50 g geriebener Emmentaler	3 Schalotten
1 EL Butter	Neutrales Öl	Salz

Für den Zwiebelrostbraten:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fettrand vom Roastbeef einschneiden. Fleisch mit Olivenöl einstreichen und salzen. In der Grillpfanne ca. 2 Minuten braten. Pfeffern und im Ofen ca. 10 Minuten garen. Eine Gemüsezwiebel abziehen, längs vierteln und in feine Streifen hobeln. Knoblauchzehe ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, mit Salz und Zucker würzen und die Lorbeerblätter untermischen. Das Ganze 3 Minuten braten. Tomatenmark und Senf dazugeben und 5 Minuten mit braten. Mit Rotwein ablöschen, einkochen und anschließend Kalbsfond zugießen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend eine weitere Gemüsezwiebel abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Paprikapulver und Mehl mischen. Überschüssiges Mehl abklopfen. Zwiebel in der Fritteuse frittieren. Das Fleisch mit der Zwiebelsauce und den Röstzwiebeln anrichten und warm halten.

Für die Käsespätzle:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Schalotten abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Ein paar frische Blätter Spinat in der Pfanne kurz mit andünsten. Den aufgetauten TK-Spinat waschen und trocken tupfen. Mehl, Eier, Wasser, Milch und Salz in eine große Schüssel geben und verrühren bis der Teig Blasen wirft. Den Spinat dazugeben.

Spätzle in das kochende Wasser schaben und sobald sie nach oben steigen rausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Spätzle mit der restlichen Milch und dem Käse in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

Spätzle zusammen mit den Schalotten, den Spinatblättern und dem Fleisch auf einem Teller anrichten und servieren.

Andrea Gump am 02. Januar 2017