

Rinderbrust in Rotwein-Champignon-Soße auf Spätzle

Für 2 Portionen:

500 g Jungbullen-Brust	1 Möhre	1 Pastinake
100 g Knollensellerie	2 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
0,25 Bund Thymian	2 El Tomatenmark	250 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt	250 ml Rinderfond	250 g Champignons
400 g vorgeg. Spätzle	2 El Pflanzenöl	

Möhre, Pastinake und Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Thymian fein hacken. Rinderbrust abwaschen, trocken tupfen und von Sehnen und überschüssigem Fett befreien.

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Bräter etwas Öl erhitzen. Rinderbrust rundherum scharf anbraten und aus dem Bräter nehmen. Erneut etwas Öl erhitzen.

Zwiebel anschwitzen. Gemüse hinzugeben. 2-3 Min. scharf anbraten. Knoblauch hinzugeben, dann Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen. Thymian, Lorbeerblatt und Rinderfond hinzugeben. Rinderbrust zurück in den Bräter legen.

Abgedeckt im Ofen 2,5 Stunden schmoren lassen.

Champignons in Viertel schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Champignons darin braten, bis sie leicht braun sind.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rinderbrust aus dem Bräter nehmen, kurz abkühlen lassen. Rest durch ein Sieb passieren. Auf dem Herd erneut aufkochen.

1 Prise Salz und Pfeffer zum Würzen der Rinderbrust und Champignons hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin goldbraun braten.

Spätzle auf Tellern anrichten. Rinderbrust in Rotwein-Champignon-Soße auf den Spätzle verteilen und servieren.

Christoph Rüffer am 13. Februar 2026