

# Zwiebelrostbraten auf schwäbischen Käse-Spätzle

## Für zwei Personen

### Für den Zwiebelrostbraten:

2 Rostbraten á 180 g	4 Schalotten	1 Speisezwiebel
1 Knoblauchzehe	200 ml Rotwein	50 ml alter Balsamicoessig
3 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver
1 Prise Zucker	2 EL Mehl	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	Öl

### Für die Spätzle:

3 Eier	300 g Mehl	100 ml Sahne
50 g Bergkäse	50 g Edamer	50 g Romadur am Stück
5 Halme Schnittlauch	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

### Für den Zwiebelrostbraten:

Das Fleisch salzen, pfeffern und zuckern. Schalotten schälen, in Ringe schneiden und in einer Mischung aus Mehl und edelsüßem sowie scharfem Paprikapulver wenden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebelringe darin frittieren und später auf dem Küchepapier abtropfen lassen.

Öl ebenfalls in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten. Speisezwiebel schälen, kleinschneiden und dazugeben.

Knoblauch abziehen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und als Zweig mit dem Knoblauch zum Fleisch geben.

Gebrautes Fleisch mit den Zwiebeln in eine Schale umfüllen und abgedeckt ziehen lassen.

Zucker in die Fleischpfanne streuen und braun werden lassen. Mit Essig und Wein aufgießen und einkochen lassen. Eventuell etwas Wasser zugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Butterflocke abschmecken und zum Schluss mit dem Fleisch zusammen servieren.

### Für die Spätzle:

Mehl, Eier, 200 ml lauwarmes Wasser und etwas Salz zu einem glatten Teig rühren und ziehen lassen.

Spätzleteig mit einem Hobel in kochendes Salzwasser schaben und kurz aufkochen lassen. Butter in der Pfanne zergehen lassen und Spätzle darin anbraten. Alle drei Käsesorten reiben und mit etwas Salz zu den Spätzle geben. Gut durchschwenken und mit etwas Sahne abrunden.

Schnittlauch abrausen und hacken. Spätzle mit Pfeffer und Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Schönauer am 21. Juni 2021