

Zwiebel-Rostbraten mit Braten-Soße, Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rostbraten: 300 g Rinderfilet Butterschmalz

Für die Spätzle: 2 Eier 250 g Mehl

200 ml Mineralwasser 2 Prisen Salz Pflanzenöl

Für die Bratensauce:

1 Bund Suppengemüse 1 EL Butter 1 EL Butterschmalz

1 EL Preiselbeermarmelade 1 EL Tomatenmark 200 ml trockener Rotwein

500 ml Rinderfond 1 EL Sojasauce 2 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren 5 Pfefferkörner 1 TL Piment

2 EL Stärke 1 TL Puderzucker Salz

Für die Schmelzzwiebeln: 1 große Zwiebel 30 g Butter

$\frac{1}{2}$ TL Zucker Salz, Pfeffer

Für den Rostbraten: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet von allen Seiten in Butterschmalz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen 20 Minuten weitergaren, bis zu einer Kerntemperatur von 55°C.

Für die Spätzle: Alle Zutaten zu einem festen, glatten Teig verarbeiten. Wasser nach und nach dazugeben, damit der Teig nicht zu flüssig wird. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig portionsweise entweder in eine Spätzlepresse geben oder über ein Spätzle Brett in kochendes Salzwasser schaben. Die Spätzle sind gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben. Einen kleinen Schuss Öl dazugeben, damit die Spätzle nicht zusammenkleben.

Für die Bratensauce: Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Tomatenmark dazu geben und anrösten. Suppengemüse in Würfel schneiden und in Butterschmalz anbraten. Alles mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und köcheln lassen. Piment, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner mit in die Sauce geben und einkochen lassen. Immer wieder kleine Mengen Wein und Fond nachgießen und weiter einkochen lassen. Zum Schluss mit Sojasauce, Salz und Preiselbeermarmelade abschmecken. Butter zur Bindung unterrühren. Falls die Sauce noch etwas zu flüssig ist, etwas Stärke mit Fond mischen und unterrühren.

Kurz aufkochen lassen, bis die Sauce die gewünschte Bindung hat. Einen Teil der Schmelzzwiebeln unter die fertige Sauce geben.

Für die Schmelzzwiebeln: Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln mit dem Zucker darin anbraten und immer wieder rühren. Nach etwa 8-10 Minuten mit etwas Wasser ablöschen nur so viel, dass sich der Bratensatz von der Pfanne löst und die Flüssigkeit sehr schnell wieder verdampft. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Zwiebeln nach insgesamt 12-15 Minuten Garzeit vollständig weich und satt gebräunt sind.

Lisa Schmidt am 26. Juni 2025