

Zwiebel-Rostbraten mit Käse-Spätzle

Für 4 Personen

Für die Spätzle:

150 g Bergkäse	100 g Emmentaler	100 g Alpkäse
100 g Romadur	500 g Weizenmehl (405)	8 Eier
Salz		

Für den Rostbraten:

350 g weiße Zwiebeln	2 EL Weizenmehl (405)	1 TL Paprikapulver, edelsüß
400 ml Pflanzenöl	4 Rumpsteaks à 200 g	Salz
Pfeffer	2 EL Butterschmalz	1 EL Butter

Bergkäse, Emmentaler und Alpkäse reiben, Romadur klein würfeln, alles in eine Schüssel geben, vermischen.

Die Zwiebeln schälen, etwas weniger als die Hälfte der Zwiebeln fein würfeln, restliche Zwiebeln in dünne Ringe hobeln. Mehl und Paprikapulver vermischen, über die Zwiebelringestäuben und vermengen.

In einem hohen Topf das Frittieröl auf 170 Grad erhitzen.

Die Zwiebelringe in Mehl wenden, abklopfen, nach und nach im heißen Fett goldgelb und knusprig frittieren, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken, Eier und 1 TL Salz hineingeben, mit einem Kochlöffel gründlich vermischen und etwa 5 Minuten bis der Teig leichte Blasen wirft. Zugedeckt den Spätzle-Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem großen, abgedeckten Topf aufkochen. Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rumpsteaks leicht flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten.

Steaks aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und im Ofen 15 Minuten ruhen lassen. Im Bratfett der Fleischpfanne die gewürfelten Zwiebeln anschwitzen. Butter zugeben und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze goldgelb braten; anschließend warmhalten.

Eine Auflaufform im Backofen leicht vorheizen.

Eine Portion Spätzleteig durch eine Spätzle-Presse oder über einen Spätzle-Hobel ins kochende Wasser geben.

Aufkochen, durchrühren, die Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, kurz abtropfen lassen. Nicht mit kaltem Wasser abschrecken und das Kochwasser nicht wegschütten. Die heißen Spätzle in die Auflaufform geben und mit Käse-Mischung bestreuen. Auf diese Weise den Spätzle-Teig verarbeiten.

100 ml vom heißen Spätzle-Kochwasser gleichmäßig über die Spätzle in der Form gießen und vorsichtig durchmischen.

Die Käse-Spätzle auf Teller verteilen und darauf je ein Stück Rostbraten legen.

Zuerst die geschmolzenen Zwiebeln darauf geben, darüber die knusprigen Zwiebelringe verteilen.

Christian Henze am 08. Dezember 2020