

Geschmorte Rinder-Brust mit Spätzle

Für 4 Personen:

| | | |
|------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 1 kg Rinderbrust | 3 EL Butterschmalz | 1 große Zwiebel, gewürfelt |
| 4 Zehen Knoblauch, gewürfelt | 1 Karotte (ca 100g), gewürfelt | 1 kleiner Knollensellerie |
| 3-4 EL Tomatenmark | 2 EL Senf | 250 ml Rotwein |
| 500 ml Rinderfond | Kräutersalz | Pfeffer |
| 3 Lorbeerblätter | | |

Spätzle:

| | | |
|-----------|-----------------|-------------|
| 400g Mehl | 8 Eier, Größe M | Kräutersalz |
| Muskat | | |

Zuerst das Fleisch trocken tupfen, in vier Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach Butterschmalz in einem heißen Bräter (mit Deckel) schmelzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Dann rausnehmen und die Gemüsewürfel ins heiße Butterschmalz geben. Das darf nur unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten gebraten werden. Daraufhin Senf und Tomatenmark unterrühren und ein bis zwei Minuten scharf mit anbraten. Mit Wein ablöschen und so lange köcheln bis die Flüssigkeit fast weg ist. Jetzt noch mit Rinderfond aufgießen, zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblätter und das Fleisch hineingeben. Deckel drauf und für die 2 Stunden im auf 160°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schmoren. Alle Teigzutaten vermischen und den Teig etwas ruhen lassen. Kurz bevor das Fleisch fertig ist, Salzwasser zum Kochen bringen und die Spätzle mit einem Spätzlehobel ins kochende Wasser hobeln. Die fertigen Spätzle mit der Soße im Bräter vermischen und mit dem Fleisch servieren.

NN am 18. Oktober 2021