

Klink & Nett: Rostbraten mit Schalotten, Spätzle und Balsamico-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/08/19/klink-nett-rostbraten-mit-spatzle-und-schalotten-balsamico-sauce

Zutaten für 4 Personen

Für den Rostbraten:

- 4 Scheiben Rinderrücken, möglichst von Halsansatz à 180 g
- 6 Schalotten
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 250 ml Rotwein
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Für die Spätzle:

- 400 g Mehl
- 3 – 4 Eier
- 3 – 4 EL Butter
- etwas Salz

Zubereitung:

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die

Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für den Rostbraten die Schalotten schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben flach klopfen. Den äußeren oberen Fettrand in Zentimeterabständen einschneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer großen Bratpfanne die Hälfte des Öls erhitzen. Die Fleischscheiben von beiden Seiten jeweils 2 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Dem Bratensatz das restliche Öl beifügen, die Schalotten darin goldbraun braten, mit Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und auf die Fleischscheiben geben.

Die noch heiße Pfanne wieder aufs Feuer stellen und den Bratensatz mit Rotwein und ablöschen. In den kochenden Wein kräftig die Butter rühren, bis sie geschmolzen ist. Die Sauce mit Balsamico-Essig abschmecken.

Die Spätzle in einer Pfanne mit Butter kurz warm schwenken.

Das Fleisch mit Zwiebeln anrichten, Sauce dazu gießen und mit Spätzle servieren.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 12. November 2015

Episode: Zwiebel-Gerichte