

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2021** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Christof Dell

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Käsknöpfe

Zutaten für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:
 2 Scheiben Roastbeef mit einem
 ordentlichen Fettrand, 3,5 cm dick
 2 Zwiebeln
 200 ml Rotwein
 300 ml Rinderfond
 5 EL Mehl
 Butterschmalz, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Ofen auf Warmhalten Funktion vorheizen und einen weiteren auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in 4 EL Mehl und Öl anschwitzen, bis sie goldbraun sind. Gebräunte Zwiebeln abtupfen und in Alufolie zum Warmhalten in den Ofen legen.

Eine Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Fleisch salzen und für ca. 1,5 Minuten pro Seite in Butterschmalz anbraten. Bratensatz aufbewahren. Steaks mit Pfeffer würzen und im Ofen auf dem Rost platzieren. Ca. 30 Minuten bei 80 Grad Ober- / Unterhitze nachgaren lassen.

Daraufhin Hitze in der Pfanne reduzieren, 1 EL Mehl ins Bratenfett geben und unter Rühren mit einem Schneebesen mit Rotwein ablöschen, wodurch der Bratensatz gelöst wird. Wein kurz aufkochen, dann Fond hinzugeben und Sauce auf eine sämige Konsistenz reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knöpfe:
 100 g Allgäuer Bergkäse
 2 Eier
 300 g Spätzlemehl
 Viel Butter, zum Braten
 1 TL Salz

Mehl in die Schüssel geben. Eier, Salz und 110 ml kaltes Wasser vermengen, danach alles zu einem Teig verquirlen, bis es Blasen gibt. Teig ruhen lassen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mithilfe eines Knöpflesiebes Knöpfe ins Wasser hineinscharben. Warten, bis die Knöpfe oben schwimmen, dann mit einem Schaumlöffel abfischen. In einer Schüssel lagern. Knöpfe vor dem Servieren mit Butter in der Pfanne anbraten und Käse darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.