

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Stefan Wannenwetsch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Rotweinsauce und Käsespätzle

Zutaten für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Rostbraten vom Rind, à 2,5 cm dicke
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch salzen, dann scharf von beiden Seiten in Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Anschließend bei 90 Grad in den Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad geben. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen. Fleisch vor dem Anrichten pfeffern.

Für die Rotweinsauce:

½ Zwiebel
 2 EL Butter
 200 ml Rotwein
 300 ml Rinderfond
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Mehl in die Fleischpfanne geben und im Bratensatz des Fleisches auflösen. Darin Zwiebeln und Tomatenmark scharf anbraten. Mit dem Wein nach und nach den Bratensatz lösen. Wein einkochen lassen, dann mit Fond aufgießen. Abschließend mit Butter montieren und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schmelzzwiebeln:

2 Zwiebeln
 Pflanzenöl, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl langsam und auf kleiner Flamme braten.

Für die Käsespätzle:

2 Eier
 50 g Emmentaler
 50 g Bergkäse
 50 ml Sahne
 50 ml Mineralwasser
 200 g Dinkelmehl, Type 630
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier, Mehl und Mineralwasser in einer Schüssel zu einem Teig vermengen und ordentlich aufschlagen. Teig mit einem Spätzlehobel in das kochende, gesalzene Wasser hobeln. Aufkochen lassen und dann mit einer Schaumkelle entnehmen.

Beide Käsesorten reiben. Spätzle in eine Pfanne geben, Käse und Sahne dazugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.