

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Kristina Eberle

Zwiebelrostbraten mit Rotweinsauce und Knöpfle

Zutaten für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Rinderrostbraten
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 1 TL Meersalzflöcken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 °C Umluft vorheizen.

Rostbraten trocken tupfen und von beiden Seiten leicht salzen. Öl in einer ofenfesten Pfanne stark erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 °C garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Vor dem Anrichten mit Pfeffer und Meersalzflöcken würzen.

Für die Rotweinsauce:

50 g kalte Butter
 200 ml Rotwein
 300 ml Rinderfond
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bratensatz in der Pfanne belassen. Butter darin aufschäumen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Rotwein nach und nach ablöschen und den Bratensatz lösen. Rotwein einkochen lassen, anschließend den Rinderfond angießen und die Sauce kräftig einkochen lassen, bis sie eine leicht sämige Konsistenz erreicht. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knöpfle:

2 Eier, Größe M
 2 EL Butter
 110 ml Mineralwasser
 200 g Spätzlemehl
 20 g glatte Petersilie
 1 TL Salz

Petersilie fein hacken. Spätzlemehl, Eier, Mineralwasser und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Der Teig sollte schwer vom Löffel reißen und nicht von selbst durch das Spätzleschabergerät laufen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Teig portionsweise in das Wasser geben. Sobald die Knöpfle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen. Kurz kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Anschließend in Butter schwenken und mit gehackter Petersilie vermengen.

Für die Schmelzzwiebeln:

1 große Gemüsezwiebel
 1 TL Butter
 ½ TL brauner Zucker
 ½ TL Salz

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. In Butter bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Zucker und Salz würzen, 100 ml Wasser angießen und zugedeckt bei niedriger Hitze weich schmoren. Anschließend den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

1 große Gemüsezwiebel
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 2 EL Mehl
 ½ TL Zucker
 ½ TL Salz

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Mit Salz und Zucker vermengen und kurz ziehen lassen. Anschließend mit Küchenpapier sehr gut trocken tupfen, mit Mehl vermengen und überschüssiges Mehl abschütteln. In heißem Öl goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und bei Bedarf leicht nachsalzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.