KIKKOMAN

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Spätzle

Gesamtzeit **90 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für den Zwiebelrostbraten:

4 Stück	Rostbraten
	Salz, Pfeffer
2 EL	Weizenmehl, glatt
3 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
500 g	Zwiebeln, weiß oder gelb
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Senf, scharf
2	Lorbeerblätter
500 ml	Rindssuppe
2 EL	Pflanzenöl zum Anbraten

Zutaten für die Spätzle:

300 g	Weizenmehl, glatt
2	Eier, Gr. M
260 ml	Wasser kalt
0,25 TL	Salz
1 EL	Butter

Zutaten für die Röstzwiebeln:

2	große Zwiebeln, weiß oder gelb
2,5 EL	Weizenmehl, glatt
	neutrales Öl zum Frittieren
2	Blätter Küchenrolle zum Abtropfen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Rostbraten vorsichtig klopfen, auf beiden Seiten salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

Schritt 2

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten.

Schritt 3

Fleisch aus der Pfanne geben, zudecken und beiseite stellen.

Schritt 4

Zwiebeln abziehen, würfeln und in der gleichen Pfanne goldgelb braten.

Schritt 5

Mit Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce ablöschen.

Schritt 6

Senf sowie Lorbeerblätter zugeben und mit Rindssuppe aufgießen.

Schritt 7

Kikkoman geröstetes Sesamöl als Würze hinzufügen.

Schritt 8

Deckel auf den Topf setzen und im vorgeheizten Backofen bei 140 °C Heißluft ca. 60 Minuten schmoren lassen.

Schritt 9

Für die Spätzle:

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verrühren und für 10 Minuten rasten lassen.

Schritt 10

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Schritt 11

Den Spätzle-Teig portionsweise durch ein Spätzle-Sieb streichen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, sind sie gar. Mit einer Schaumlöffel aus dem Wasser heben und vor dem Servieren in einer Pfanne mit geschmolzener Butter schwenken.

Schritt 12

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und in Mehl wenden.

Schritt 13

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln goldbraun ausbacken.

Schritt 14

Vor dem Servieren kurz auf einem Blatt Küchenrolle abtropfen lassen, so bleiben die Röstzwiebeln knusprig.