

# Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Spätzle

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

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Für den Zwiebelrostbraten:

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

### Zutaten für die Spätzle:

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

### Zutaten für die Röstzwiebeln:

<b>2</b>	große Zwiebeln, weiß oder gelb
<b>2,5 EL</b>	Weizenmehl, glatt neutrales Öl zum Frittieren
<b>2</b>	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.