



**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Ganzjährig

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

## Zutaten

### Zwiebelrostbraten

4 Rostbratenschnitzel vom Rind

Salz

Pfeffer

3 EL Weizenmehl

2 EL Butterschmalz

4 gelbe Zwiebel

1 TL edelsüßes Paprikapulver

---

4 TL            Senf

---

100 ML        Rindsuppe

---

2 EL            kalte Butterflocken

---

## Nockerl

---

400 G         griffiges Mehl

---

250 ML        Wasser

---

3                Eier

---

2 TL            Salz

---

## Lauchgemüse

---

2                Lauchstangen

---

1 STUECK      Zucchini

---

1 EL            Butter

---

Salz

---

Pfeffer

---

50 ML         Schlagobers

---

## Zubereitung

1. Fleisch von beiden Seiten klopfen und beidseits mit Salz und Pfeffer sehr gut würzen. Danach eine Seite ins Mehl legen.
2. In einer geräumigen Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch auf der bemehlten Seite scharf anbraten, danach wenden und die 2. Seite anbraten. Aus der Pfanne heben und warm stellen.
- 3.

Eine Zwiebel schälen und grob würfelig schneiden. In dem Bratenfett hellbraun rösten, Senf zugeben und mit Rindsuppe aufgießen und aufkochen lassen.

4. Fleisch wieder in die Pfanne geben und weich dünsten.
5. Kurz vor Ende der Garzeit die restlichen Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden, in Mehl wenden und in Fett hellbraun rösten. Auf einer Küchenrolle abtropfen lassen und kurz vorm Servieren salzen.

Wer mag, kann das Mehl mit Paprikapulver mischen und dann die Zwiebelringe darin wälzen.

6. Fleisch aus der Pfanne heben. Die Sauce durch ein Sieb streichen und zurück in die Pfanne gießen. Nochmals aufkochen lassen und mit eiskalter Butter montieren.
1. Das Mehl, die Eier, das Wasser und das Salz mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig rühren und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.
2. Wasser in einem sehr großen Topf zum Kochen bringen und sehr gut salzen.
3. Den Teig mit einer Nockerlreibe in das Wasser reiben

Wer's rustikaler mag, kann die Nockerl auch über ein Holzbrett schaben.

4. Wasser kurz aufkochen lassen. Wenn die Nockerl an der Oberfläche schwimmen, abseihen.
5. Butter in deiner Pfanne schmelzen lassen und die fertig gekochten Nockerl schwenken und wenn nötig nochmals salzen.
1. Porree sauber waschen. Porree trockenschütteln und in sehr feine Ringe schneiden. Den hinteren dunkelgrünen Teil für eine Rindsuppe beiseitegeben.

Zum Waschen schneidet man am Besten die Stange längs in der Mitte durch, damit man den Sand oder die Erde auch zwischen den Blättern gut abwaschen kann.

2. Zucchini waschen und in Würfeln schneiden.
3. In einer Pfanne Butter leicht erhitzen und Porree dazugeben, salzen und umrühren. Hitze reduzieren und Porree im eigenen Saft weichdünsten lassen, gelegentlich umrühren.
4. Nach etwa 10 Minuten die Zucchiniwürfel zufügen und weichdünsten.
5. Gemüse pfeffern und bei Bedarf nochmals nachsalzen mit etwas Schuss Obers verfeinern.