

Zwiebelroastbraten mit Kartoffelknöpfle



Zutaten für die Kartoffelknöpfle

- 300 g Kartoffeln, mehligkochende
- 200 g Spätzlemehl (Alternativ 405)
- 3 Eier
- frisch gemahlene Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Zutaten für den Zwiebelroastbraten

- 2 Stück Roastbeef, ca. 250 g
- 250 g Zwiebeln
- 125, g Butter
- 0,5l süßer Senf
- 1 TI Thymian, getrocknet
- Paprikapulver, edelsüß
- 80 g Semmelbrösel, selbstgemacht (Alternativ Pankomehl)
- etwas Öl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die geschnittenen Roastbeefs aus dem Kühlschrank nehmen und abwaschen und mit einem Küchenpapier abtupfen. Auf einen Teller legen und das Fleisch auf Zimmertemperatur langsam bringen lassen.

Den Backofen auf 200 ° C Ober-/Unterhitze erhitzen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.

Die Kartoffeln mit Schale im Wasser gar kochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen. Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffelmasse abwiegen (Es sollten jetzt ca. 200 g Kartoffelmasse +/- ein paar Gramm sein) und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebelkruste für den Roastbraten herstellen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit ca. 50 g Butter goldbraun braten lassen. Die Zwiebelstreifen abkühlen lassen. Die restliche Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, den süßen Senf und den Thymian hinzugeben, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die abgekühlten Zwiebelringe unterheben und alles mit den Semmelbröseln vermischen.

Zwiebelroastbraten mit Kartoffelknöpfe

Zubereitung:

Die restlichen Zutaten der Knöpfe zu der abgekühlten Kartoffelmasse geben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig „schlagen“ bis er Blasen schlägt. Alternativ lässt sich dies auch in einer Küchenmaschine mit einem Flachrührer ebenfalls zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig abgedeckt kurz ruhen lassen bis zum nächsten Arbeitsschritt. (Abgedeckt damit die obere Fläche nicht antrocknet)

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. einen TL Salz hinzugeben und die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte noch leicht sprudeln.

Für den Zwiebelrostbraten das Roastbeef in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf eine Backblech mit Backpapier setzen. Die Zwiebelmasse auf dem Fleisch verteilen und den Zwiebelrostbraten in den Ofen geben. Auf der untersten Schiene ca. 6 Minuten backen.

Die Teig für die Knöpfe auf ein Knöpflesieb geben und mit einem Küchenschaber in das kochende Wasser streichen. Die Knöpfe sinken zuerst nach unten und steigen dann langsam an die Oberfläche. Nun das Wasser einmal kurz aufkochen lassen, die Knöpfe mit einem Schaumlöffel kurz umrühren und dann herausnehmen. (Diesen Vorgang wiederholen bis der ganze Teig aufgebraucht ist.) Die Knöpfe in eine Pfanne geben und mit etwas Butterschmalz kurz anbraten.

Wer die Knöpfe vorbereitet sollte sie beim rausholen aus dem kochendem Wasser in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser zum abkühlen geben. Um Sie später zu verwenden durch ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und mit etwas Öl vermischen, damit die Knöpfe nicht aneinander kleben.