

Alt Wiener Zwiebelfleisch, Spätzle, Spinat, Röstzwiebel

Zutaten für 4 Portionen:

Für das Zwiebelfleisch:

0,80 kg	Rindfleisch/Schulterscherzel
4 Stück	große Weiße Zwiebel (1 kg Zwiebeln)
2 EL	Paradeismark
0,125 l	Weißwein
0,75 l	Fond (mild)
	Salz, Pfeffer, Majoran, Lorbeerblatt
	Maizena (nach Bedarf)

Für die Spätzle:

0,25 kg	Mehl griffig
	Prise Salz
0,20 kg	Spinat passiert
0,20 l	Milch
3 Stück	Eier
	Salz

Für die Röstzwiebel (beigestellt):

0,15 kg	Zwiebel
2 EL	Mehl

Essigzwiebel/ getrocknete Zwiebel

0,10 kg	Zucker
0,20 kg	Wasser
0,20 kg	Essig

Majoranöl

0,05 kg	Majoran
0,1 l	Öl

Garnitur:

0,05 kg	Babyspinat
0,05 kg	Majoran
0,2 l	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für **das Zwiebelfleisch** die Zwiebeln Brunoise schneiden und in Fett bei mittlerer Hitze anrösten (mind. 10 Minuten). Fleisch beigegeben und kurz anrösten. Paradeismark einrühren, gut durchrösten und mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und mit Suppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Majoran würzen und 90 Minuten dünsten lassen.
2. Saft bei Bedarf vor dem Servieren mit etwas in Weißwein angerührtem Maizena binden und das Zwiebelfleisch servieren.
3. Für die **Spätzle** Mehl, passierten Spinat, Milch und Eier vermengen und gut verrühren.
4. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und mit einem Spätzlehobel den Teig ins kochende Wasser reiben.
5. Kurz aufkochen lassen und dann mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben. Spätzle kalt abschrecken- Vor dem Anrichten in Butter schwenken.
6. Für die **Röstzwiebel** die Zwiebeln in sehr dünne Scheiben schneiden und mehlieren.
7. Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin knusprig frittieren (portionsweise und nicht ganz braun werden lassen). Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8. Für das **Majoranöl** Majoran mit Öl pürieren, auf 60 C° erhitzen und durch ein Sieb abseihen.
9. Für die **Essigzwiebel** bzw. **getrocknete Zwiebeln** Wasser, Essig und Zucker aufkochen lassen, in Streifen geschnittenen Zwiebel einlegen und ein paar Minuten ziehen lassen. Einen Teil der Zwiebel wieder aus dem Sud nehmen und im Backrohr bei 60 C° trockenen lassen. Die restlichen Zwiebel in einem Glas aufbewahren.