



Zwiebelrostbraten mit Rahmsauerkraut

und gebratenen Spätzle



20-30min



3-4 Personen

Heute gibt es deutsche Küche, wie wir sie lieben: zum köstlichen Zwiebelrostbraten ein cremiges Sauerkraut und in Butter gebratene Spätzle! Dabei geht es in der Küche auch noch ganz fix, bis es heißt: Ran an die Gabeln! Wer will da schon ins Restaurant gehen?

- 3 Zwiebeln
- 1 Packung Sauerkraut
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Packung Rumpsteak
- 1 Päckchen
Worcestershiresauce ^{1,4}
- 800g frische Spätzle ^{1,3}

- 1-2EL Butter ⁷
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- 2 große Pfannen
- mittelgroßer Kochtopf
- Fleischklopfers
- Frischhaltefolie
- Messbecher

Energie 894kcal, Fett 49.6g,
Kohlenhydrate 64.1g, Eiweiß 42.9g



1. Zwiebeln schneiden

2. Sauerkraut zubereiten

A top-down view of a piece of meat, likely beef, being tenderized with a meat mallet. The meat is placed on a white cutting board, which is covered with a clear plastic sheet. The meat mallet has a silver head with two flat, textured surfaces and a black handle. The meat is a deep red color and appears to be a cut like brisket or tripe, showing some marbling and texture. The background is a light-colored, textured surface.

3. Fleisch vorbereiten

4. Fleisch braten

A top-down view of a black frying pan containing two pieces of seared salmon, spiralized zucchini, and a yellow curry sauce. The salmon is seared with a dark, textured crust. The zucchini is spiralized into thin, curly strands. The sauce is a vibrant yellow color. The pan is set against a light-colored, textured background.

5. Zwiebelsauce zubereiten

6. Spätzle braten

Die **Spätzle** in einer zweiten großen Pfanne mit 1-2EL Butter bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Den **Rostbraten** mit dem **Sauerkraut**, den **Spätzle** und der **Zwiebelsauce** anrichten und servieren.