

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl Und Speckknödeln

Sauerbraten:

Zutaten

¼ ltr. Rotweinessig
½ TL schwarze Pfefferkörner
2 Gewürznelken
5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1 kg. mageres Rindfleisch
100 gr. durchwachsener Speck
2 Zwiebeln, 1 Möhre, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Knollensellerie
4 EL ÖL, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 gr. Saucenlebkuchen (Honigkuchen)
1/8 ltr. Rotwein
100 gr. kernlose Rosinen
Johannisbeergelee zum abschmecken



Zubereitung

Rotweinessig mit 3/8 ltr. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Pfefferkörner, Nelken und Wacholderbeeren im Mörser etwas zerstoßen. Mit den Lorbeerblättern in den Sud geben und 2 Minuten köcheln lassen. Dann abkühlen lassen.

Das Rindfleisch in eine nicht zu große Schüssel legen und den kalten Sud angießen, das Fleisch sollte völlig bedeckt sein. Das Fleisch zugedeckt an einem kühlen Ort 3 Tage marinieren, täglich einmal wenden.

Kurz vorm Zubereiten des Bratens den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Möhre, Petersilienwurzel und Knollensellerie putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

In einem breiten Topf Öl erhitzen, den Speck darin auslassen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen, rundum salzen und pfeffern. Das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten.

Die Marinade durch ein feines Sieb gießen und erhitzen. Die Zwiebeln und das vorbereitete Gemüse ums Fleisch herum verteilen, unter Rühren kurz anrösten. Etwa ¼ ltr. der heißen Marinade angießen, den Saucenlebkuchen einlegen und den Topf fest schließen. Bei milder Hitze etwa 2 Stunden schmoren. Zwischendurch den erwärmten Rotwein angießen.

Das Fleisch herausnehmen und warm halten. Die Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb passieren, in den Topf zurückgeben. Die Rosinen untermischen, den Sud sämig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken.

Rotkohl:

Zutaten

1 kg Rotkohl
375 gr. saure Äpfel z.B. Cox Orange oder Boskop
2 Zwiebeln
50 gr. Schweineschmalz

1 Lorbeerblatt
3 Gewürznelken
3 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner
Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL Rotweinessig
3 EL Johannisbeergelee
125 ml Rotwein

Zubereitung

Von dem Rotkohl die äußeren welken Blätter entfernen, den Kohl vierteln, den Kohl abspülen, abtropfen lassen, den Strunk herausschneiden. Den Kohl sehr fein schneiden oder hobeln. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln.

Schmalz in deinem Topf erhitzen. Die Zwiebeln unter Rühren darin andünsten. Rotkohlstreifen und Apfelstücke dazugeben und andünsten.

Lorbeerblatt, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Johannisbeergelee und Rotwein zufügen. Den Rotkohl bei schwacher Hitze 45-60 Minuten mit Deckel gar dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Den Rotkohl mit Salz und Zucker abschmecken.

Speckknödel

Zutaten

1 Zwiebel
400 gr. Bauchspeck
1-2 EL Öl
600 gr. Brötchen vom Vortag
800 ml Milch
8 Eier Größe M
½ Bund Petersilie
Alu- und Frischhaltefolie

Zubereitung

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl knusprig braten.

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Milch aufkochen, vom Herd ziehen und in die Eier rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über das Weißbrot gießen, zudecken und einige Minuten ausdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und geschnittene Petersilie, Zwiebeln und Speck hinzufügen und das Ganze zu einer glatten Knödelmasse verarbeiten.

Vier Blätter starke Alufolie jeweils mit Klarsichtfolie belegen. Die Knödelmasse darauf zu länglichen Rollen von etwa 3 cm Durchmesser formen. Erst in die Klarsichtfolie einrollen, dann in die Alufolie einwickeln. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann drehen, so dass eine formschöne Rolle entsteht. Die Knödelröllchen in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Aus dem Wasser heben, aus der Folie wickeln und in Scheiben schneiden.