

Horst Lichter | Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen

 happy-mahlzeit.com/2021/10/08/horst-lichter-rheinischer-sauerbraten-mit-rotkohl-und-klößen

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 – 1,2 kg Tafelspitz vom Rind, alternativ: Oberschale, Nuss oder Bürgermeisterstück
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 750 ml trockener Rotwein
- 200 ml Rotwein-Essig
- 2 große Möhren
- 1 Stange Porree
- 150 g Knollensellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Zwiebeln
- 4 zerdrückte Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Pimentkörner
- 1/2 EL weiße Pfefferkörner
- 1/2 EL schwarze Pfefferkörner
- 1/2 EL Senfsaat
- 30 g Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 50 – 100 g Rosinen
- 150 g Pumpernickel
- 2 – 3 EL Rübenkraut

Zubereitung:

Für die Marinade Wurzelgemüse und Zwiebel putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Rotwein aufkochen lassen. Essig, sämtliche Gewürze, Wurzelgemüse und Zwiebel hinzufügen und einige Minuten bei mittlerer Hitze ziehen, dann erkalten lassen. Das Fleisch in eine Schüssel legen und mit der abgekühlten Beize 2 – 4 Tage im Kühlschrank marinieren, dabei mehrmals wenden.

Vor der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchentuch gut abtrocknen. Die Marinade durch ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen und das Gemüse gut abtropfen lassen.

Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch salzen, von allen Seiten scharf anbraten und wieder herausnehmen. Das marinierte Gemüse mit dem Tomatenmark in den Bräter geben, kräftig anbraten und mit der Hälfte der Marinade ablöschen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben und alles kurz aufkochen lassen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und den Sauerbraten ca. 2 Stunden zugedeckt sanft schmoren lassen. Nach und nach die restliche Marinade angießen.

Am Ende der Garzeit das Fleisch aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb in einen 2 Topf gießen, dabei das Gemüse auffangen. Aufkochen lassen und die Hitze herunterschalten. Rosinen und zerbröselte Pumpernickelstücke hinzufügen und die Soße damit binden. Mit Rübengrün, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sauerbraten in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Zutaten für den Rotkohl:

- 1 kg frischer Rotkohl
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Boskop-Äpfel
- 50 g Schweineschmalz
- 4 EL brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 250 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- 2 EL Apfelessig

Zubereitung:

Den Rotkohl in grobe Streifen schneiden bzw. hobeln. Die Zwiebeln schälen, auf jede Zwiebel ein Lorbeerblatt legen und mit den Nelken feststecken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Schweineschmalz und Wacholderbeeren in einen großen Topf geben. Die Hälfte des Kohls darauf verteilen, mit der Hälfte des Zuckers bestreuen und salzen. Den Rotkohl mit Zwiebeln, Apfelstücken und Zimtstange belegen. Den restlichen Kohl in den Topf füllen. Mit dem restlichen Zucker und etwas Salz abschmecken.

Rotwein und ca. 1/2 Liter Wasser hinzufügen und das Gemüse ca. 35 – 40 Minuten bei geschlossenem Topf und mittlerer Hitze dünsten. Danach den Rotkohl im offenen Topf dickflüssig einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Apfelessig würzen.

Zutaten für die Kartoffelklöße:

- 750 g Kartoffeln
- 50 g Semmelbrösel
- 20 g Kartoffelmehl
- 2 Eier, Gr. M
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser gar kochen, pellen und sofort durch eine Kartoffelpresse geben. Die Kartoffelmasse abdecken und über Nacht kühl stellen.

Kartoffelmehl, Semmelbrösel sowie die Eier unter die Kartoffelmasse kneten und mit Salz und Muskatnuss würzen. Aus dem Teig etwa 10 – 12 Klöße formen. Das geht am besten mit bemehlten oder angefeuchteten Händen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Kartoffelklöße darin ohne Deckel und bei kleiner Hitze 20 – 25 Minuten gar ziehen lassen.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Der XXL-Ostfrieze | Herd statt Pferd vom 9. April 2014