

Mit Herz am Herd | Omas Sonntagsbraten mit Schneebällchen

Zutaten für 4 Personen

Für den Rinderschmorbraten:

- 800 g falsches Filet oder Mittelbug
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 2 Gemüsezwiebel
- 1 Bund Suppengemüse (Sellerie, Karotten, Lauch und Petersilie)
- 1 TL Tomatenmark
- ½ Liter Spätburgunder Wein
- 1 Liter braune Brühe (Kalbsfond)
- Wacholder, Lorbeer, Nelken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung :

Den Mittelbug salzen und mit dem Öl in einem heißen Topf von allen Seiten anbraten und wieder herausnehmen. Danach die Zwiebeln und das Gemüse in dem Topf anrösten, das Tomatenmark hinzufügen und Farbe nehmen lassen. Mit Rotwein und dem Fond ablöschen. Gewürze und das Fleisch hinzugeben und für ca. 2 St. bei 140 Grad im Ofen (Umluft) schmoren. Kurz vorm Servieren den Fond absieben und einreduzieren lassen. Das Ganze abschmecken und mit etwas Speisestärke binden.

Für die Schneebällchen:

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln, am Vortag gegart
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung :

Kartoffeln am Vortag in der Schale kochen. Nun pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier, das Mehl und die Gewürze zu den Kartoffeln geben und durchkneten. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5 cm dicken Rolle formen. In 12 Stücke schneiden und mit mehlierten Händen zu Schneebällchen formen.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Klöße hineingeben und sofort die Hitze reduzieren. Die Schneebällchen ca. 10 Minuten ziehen lassen. Wenn Sie an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig.

Für das Gemüse:

- 1 kg frische Erbsen in der Schote oder 400 g TK Erbsen

- 500 g Karotten
- 1 Schalotte
- 100 g Butter
- 1 Prise Zucker
- ½ Bund Petersilie
- 1 TL Stärke

Zubereitung:

Die Karotten schälen, die frischen Erbsen pulen. Die Karotten in feine, gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Schalotte fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einen Topf geben, erhitzen. Die Schalottenwürfel hinzugeben und kurz zartgoldene Farbe annehmen lassen. Dann Möhren und Erbsen hinzugeben. Einige Esslöffel vom Wasser in dem die Schneebällchen ziehen, hinzugeben. Salzen, leicht pfeffern eine Prise Zucker hinzugeben. Die Stärke in etwas Wasser anrühren und hinzugeben. Blättchen der Petersilie abzupfen, fein hacken und zum Gemüse geben

Anrichten:

Fleisch in Scheiben schneiden. Schneebällchen mit Lochkelle aus dem Wasser heben und auf die Teller verteilen. Gemüse dazu und die Soße über das Fleisch geben.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 07.01.2017