

Sauerbraten

Zutaten für 4 Personen:

Beize:

- *je 1 Zwiebel, Karotte und Sellerie (klein mit grün)*
- *1/2 L Burgunder*
- *1/8 L Rotweinessig*
- *1-2 EL Zucker*
- *10-15 Pfefferkörner*
- *10 Wacholderbeeren*
- *1 Thymianzweig*

Kartoffelklöße:

- *100 g rohe Kartoffeln*
- *1 kg gekochte Kartoffeln*
- *Salz, Muskat*
- *1-2 EL Kartoffelmehl*

Filet:

- *1 kg Semerrolle*
- *100 g fetter Speck zum Spicken*

Rotkohl:

- *1 Kopf Rotkohl*
- *5 Äpfel*
- *5 Wacholderbeeren*
- *4 Lorbeerblätter*
- *5 Nelken, Zimt*
- *Essig, Zucker*
- *Salz, Pfeffer*
- *2 EL Schmand*

Braten:

- *1 EL Butterschmalz*
- *Salz, Pfeffer*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1 EL Rübenkraut*
- *1 EL Senf*
- *50 g Pumpernickel*
- *50 g Pinienkerne*

Sauerbraten

Zubereitung:

Für die Beize die Gemüse in Würfel schneiden und mit dem Wein, Rotweinessig, Zucker, Gewürzen und Thymianzweig aufkochen.

In der Zwischenzeit die Semerrolle sauber parieren und je nach Geschmack mit dem fetten Speck spicken. Die Sauerbratenbeize anschließend über das Filet gießen und 3-4 Tage kalt stellen.

Den Rotkohl halbieren und den Strunk herausnehmen. Dann in feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und würfeln. Sämtliche Gewürze, den Essig und die gewürfelten Äpfel hinzugeben, gut durchrühren und mindestens einen Tag zugedeckt stehen lassen. Alles in einen Topf geben und etwa 1,5 Stunden gar kochen. Vor dem Anrichten mit dem Schmand verfeinern.

Für die Kartoffelklöße die rohen Kartoffeln fein reiben und mit einem Tuch ausdrücken. Dann die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken und mit den rohen Kartoffeln gut mischen. Die Masse mit Salz, Muskat und Kartoffelmehl nochmals gut durchkneten, hieraus längliche Klöße formen und in reichlich Salzwasser langsam gar ziehen lassen.

Nach der Beizezeit das Filet aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in Butterschmalz scharf anbraten, von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun das Gemüse aus der Beize nehmen, abtropfen lassen und die Knoblauchzehe, Rübenkraut, Senf und Pumpernickel zugeben und ebenfalls anrösten.

Das Filet herausnehmen, die Gemüse mit der restlichen Beize ablöschen und etwa 1 Stunde köcheln lassen. Das Filet nochmals etwa 15 Minuten dazulegen.

Vor dem Servieren die Soße durch ein Sieb streichen und auf einen vorgewärmten Teller gießen. Das Filet in Scheiben schneiden (es soll noch wunderbar rosa sein) und auf der Soße anrichten. Die Pinienkerne in etwas Butter anrösten und über das Filet geben.