

Rheinischer Sauerbraten

mit selbstgemachtem Blaukraut

Mingarella
BY HOFBRÄUKELLER

Arbeitszeit	ca. 25 min
Ruhezeit	ca. 10 min
Koch-/Backzeit	ca. 45 min
Gesamtzeit	ca. 3 Tage
Schwierigkeitsgrad	Anspruchsvoll

Portionen: für 4 Personen

Nährwertangaben pro Person:

1176 kcal | 69 g Eiweiß | 24 g Fett | 132 g KH |
65 g Zucker | 22 g Ballaststoffe | 188 mg Natrium

Zutaten

¼	Knollensellerie
1	Zwiebel
1 TL	Pfefferkörner
6	Wacholderbeeren
200 ml	Balsamicoessig
300 ml	trockener Rotwein
2	Gewürznelken
2	Lorbeerblätter
1 kg	Hirschfilet
3 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer
200 ml	Wildfond
80 ml	Kirschlikör

Für das Blaukraut:

1	Blaukraut (ca. 1 kg)
250 ml	Apfelsaft
250 ml	Orangensaft
125 ml	Rotweinessig
250 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Salz
1	Lorbeerblatt
2	Gewürznelken
1 TL	Lebkuchengewürz
3 EL	Zucker
25 g	Schmalz

Für die Knödel:

500 g	frische Steinpilze
500 g	frischer Kartoffelknödelteig
	Salz
	Pfeffer

Für das Maronen-Apfel-Ragout:

200 g	geschälte Maronen
100 g	Rosinen
250 ml	trockener Weißwein
2	Äpfel
1 EL	Zucker
1 EL	Sahne
1	Rosmarinzwig
	Salz
	Pfeffer

Koch ma's

1. Sellerie schälen, waschen und grob schneiden.
2. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
3. Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einem Mörser grob zerstoßen.
4. Balsamicoessig mit Rotwein, Kirschlikör, Sellerie, Zwiebel, 2 Gewürznelken, 2 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in einer Schüssel vermischen.
5. Fleisch waschen und trocken tupfen und in eine Schüssel geben.
6. Die Marinade zugeben.
7. Fleisch 48 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Zwischendurch wenden.
8. Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
9. Marinade durch ein Sieb gießen und dabei auffangen.
10. Öl in einem Bräter oder Schmortopf erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten.
11. Mit Salz & Pfeffer würzen.
12. Gemüse und Gewürze aus der Marinade zufügen, kurz mit anschmoren.
13. Fleisch herausnehmen und 1 Stunde bei 80 Grad im Ofen garen.
14. Gemüse mit gut 2/3 der Marinade ablöschen.
15. Soße mit Wildfond aufgießen und abschmecken.

Blaukraut

1. Den Kohlkopf längs in 16 Teile schneiden.
2. In einem Topf mit Apfelsaft, Orangensaft, Rotweinessig, Gemüsebrühe, Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, Lebkuchengewürz und Zucker 24 Stunden marinieren.
3. Danach aufkochen und zugedeckt ca. 45 Minuten dünsten.
4. Schmalz zugeben.

Knödel

1. Steinpilze in Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne anschwitzen, mit Salz & Pfeffer würzen, abkühlen lassen.
3. Aus dem frischen Kloßteig 8 Knödel formen und jeweils etwas Steinpilzmasse in die Mitte einarbeiten.
4. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, Knödel hineingeben und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Maronen-Apfel-Ragout

1. Rosinen in Weißwein einweichen
2. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden
3. Zucker karamellisieren, geschälte Maronen und Apfelstücke zugeben. Mit Sahne ablöschen.
4. In Weißwein eingeweichte Rosinen und den Rosmarinzwig zugeben.
5. Reduzieren lassen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Hirsch-Sauerbraten in Scheiben schneiden und mit der Soße auf einem tiefen Teller anrichten.

Kartoffelklöße, Blaukraut und das Maronen-Apfel-Ragout dazu anrichten.



An Guadn!