

Rheinischer Sauerbraten mit Thüringer Klößen und Rotkohl

Für 4 Personen

Zutaten zur Vorbereitung des

Bratens

- ¼ l Rotwein
- ¼ l Weißweinessig
- ½ l Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Pimentkörner
- 1 TL Pfefferkörner
- 8 Wacholderbeeren
- 1 kg Rindfleisch vom Bug

Zutaten für Braten am Zubereitungstag

- Salz und Pfeffer
- 60 g Butterschmalz
- 1 Bund grob gehacktes
Suppengrün
(Karotten, Lauch, Sellerie,
Petersilie)
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 150 g Rosinen
- 1 Apfel geschält und in Würfel
geschnitten
- eine Prise Zucker
- 2 EL saure Sahne

Zubereitung Braten & Klöße

3-4 Tage vor dem Servieren des Menüs den Rotwein, Weißweinessig und Wasser mit Lorbeerblätter, Piment- und Pfefferkörnern und Wacholderbeeren aufkochen, abkühlen lassen und über das **Rindfleisch** gießen. An einem kühlen Ort mindestens 2 Tage ziehen lassen, dabei mehrmals wenden.

Tipp: Am Zubereitungstag wegen Wartezeiten am besten wie folgt vorgehen:

Zuerst für die Klöße das **Weißbrot** in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Semmelwürfel darin goldgelb rösten.

Die **Kartoffeln** schälen, waschen und abtropfen lassen.

Ein Drittel der Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen. Das Wasser dann bis auf einen kleinen Rest abgießen und die Kartoffeln zu einem dickflüssigen Brei zerstampfen.

Die restlichen Kartoffeln in eine Schüssel reiben. Die geriebenen Kartoffeln am besten in eine Kartoffelpresse geben, festdrehen, zwischendurch nachdrehen und mindestens 1 Stunde abtropfen lassen.

Tipp: Die Kartoffelpresse funktioniert am besten, alternativ kann man die Kartoffelmasse aber auch durch ein Tuch pressen.

Wichtig: Die Flüssigkeit in einem Gefäß auffangen, so dass sich die Stärke absetzen kann.

Zutaten Klöße

- 4 Scheiben Weißbrot vom
Vortag
- 30 g Butter
- 2 kg Kartoffeln (mehlig
kochend)
- Salz

In der Zwischenzeit **das Fleisch** aus der Marinade nehmen und diese aufheben. Das Fleisch abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Dann in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, Gemüse des Suppengrüns zufügen und kurz mitbraten. Die Marinade dazu gießen und Zuckerrübensirup und Petersilie einrühren. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 1 -2 Stunden schmoren.

Für **die Klöße** einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen. Inzwischen die geriebene Kartoffelmasse aus der Presse oder dem Tuch nehmen und mit zwei Gabeln auflockern. Das Wasser vorsichtig abschütten und die Stärke auffangen. Davon 2 EL sowie 1 TL Salz zu der aufgelockerten Kartoffelmasse geben und unterheben.

Den **bereits fertigen Kartoffelbrei** über die geriebenen Kartoffeln geben und alles gut verkneten.

Mit nassen Händen Klöße formen, in die Mitte jeweils einige Semmelwürfel geben. Die **Klöße** in das kochende Salzwasser legen und im siedenden Wasser etwa 10-15 Minuten ziehen lassen bis sie nach oben steigen, dann herausholen.

Den fertig **geschmorten Braten** aus der Soße heben und warmstellen. Soße abseihen, saure Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker süßsauer abschmecken. Die gewaschenen Rosinen und den gewürfelten Apfel dazugeben und die Soße nochmal aufkochen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Tipp: Dazu passt auch gut Rotkohl, das wie folgt zusätzlich zubereitet werden kann.

Zutaten Rotkohl

1500 g Rotkohl
3 große Zwiebeln
etwas Butter zum Anbraten
ca. ½ l Rotwein
4 EL Balsamico-Essig
2 TL Salz
4 TL Johannisbeermarmelade
1 Prise Nelken
2 Lorbeerblätter

4 Boskoop-Äpfel

Zubereitung Rotkohl

Rotkohl in sehr kleine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden und in Butter glasig anbraten. Dann mit Rotwein und Essig ablöschen und etwas reduzieren lassen. Dann den Rotkohl dazugeben. Außerdem die Gewürze, Marmelade sowie geschälte und kleingeschnittene Äpfel dazugeben und für gut eine Stunde köcheln lassen.

Zum Schluss alles zusammen anrichten!

Guten Appetit!