

Sauerbraten rheinische Art mit Kartoffel-Knödeln

Für 4 Personen

1 Bund Suppengrün	2 Zwiebeln	1 l Wasser
250 ml Rotweinessig	250 ml Rotwein	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	4 Wacholderbeeren	1,5 kg Schulterbraten vom Rind
Salz, Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	1 Soßenlebkuchen
4 EL Rosinen	Für die Knödel	150 g Speck
1 kg mehlig. Kartoffeln	100 g Mehl	100 g Grieß
4 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	Mehl

Das Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Wasser mit Essig, Rotwein, Suppengrün, Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatt, 2 Nelken, 4 zerstoßenen Wacholderbeeren aufkochen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch mit der lauwarmen Marinade begießen und ca. 2-3 Tage zugedeckt im Kühlen ziehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer ordentlich einreiben. 2 EL Öl in einer Kasserolle erhitzen, das Fleisch darin scharf von allen Seiten anbraten. Gemüse und Gewürze aus der Marinade zugeben und 1/3 der Marinade zugießen. Dann den Braten 3 Stunden im Backofen schmoren lassen. Dabei immer wieder mit Flüssigkeit aus der Kasserolle beträufeln. Die Rosinen in etwas Marinade einweichen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und 15 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren und den Lebkuchen einreiben. Die Soße etwas reduzieren lassen. Rosinen darin erwärmen. Die Soße kräftig abschmecken, das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Soße und Knödeln anrichten. Für die Knödel den Speck in einen Topf geben und auslassen, Grießen entfernen. Die Kartoffeln kochen, pellen und dann gleich durch die „Flotte Lotte“ treiben. Kartoffeln mit ausgelassenem Speck, Mehl, Grieß und Eiern zu einem geschmeidigen Teig kneten, diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas abkühlen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit bemehlten Händen aus dem Teig Knödel formen und diese ca. 15 Minuten im Salzwasser gar ziehen.

NN 15. Oktober 2010