

Sauerbraten mit Rotkohl und Serviettenknödel



Für 4-6 Portionen

1 Lorbeerblatt, 5 Pimentkörner, Salz
Pfeffer, 5 Wacholderbeeren, 1 l Rotwein

100 ml Essig, 800 g Rindfleisch
(Oberschale)

2 EL Öl, 1 Bund Suppengrün, geputzt

1 Zwiebel, 1 EL Tomatenmark

1-2 EL Zuckerrübensirup

1 TL kalt gerührte Kartoffelstärke

Für den Serviettenknödel:

120 g Zwiebeln, 50 g Speck

4 Brötchen vom Vortag

1/8 l heiße Milch, Salz

2 Messerspitzen geriebene Muskatnuss

2 EL gehackte Petersilie, 3 Eier

Für den Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl, etwa 1 kg

1 Zwiebel, gespickt mit 1 Lorbeerblatt
und 2 Gewürznelken

2 Pimentkörner, 2 Wacholderbeeren

50 ml Rotweinessig, 200 ml Rotwein

2 EL Gäneschmalz, 2 Äpfel, in Spalten

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Speisestärke

(1) Gewürze, Rotwein und Essig aufkochen, vom Herd nehmen und die Marinade abkühlen lassen. Das Fleisch einlegen und 4-5 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Hinterher abtupfen und in heißem Öl kräftig anbraten und beiseite stellen. Das Suppengrün und die Zwiebel grob würfeln und mit dem Tomatenmark kurz anrösten. Alles mit der Marinade ablöschen, das Fleisch zufügen und 1 1/2 bis 2 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen und den Schmorfond mit Zuckerrübensirup, Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Sieb passieren und mit der Kartoffelstärke binden.

(2) Für die Knödel Zwiebeln und Speck klein würfeln und kurz anbraten. Die Brötchen 2 cm groß würfeln und mit der heißen Milch übergießen. Speck, Zwiebeln, 1/4 TL Salz, Muskatnuss und Petersilie untermischen und alles 15 Minuten ruhen lassen. Die Eier unterkneten, die Masse zu einer Rolle formen, in ein nasses Tuch wickeln und 20-25 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen.

(3) Den Rotkohl achteln, in Streifen schneiden und mit den Gewürzen, Essig und Rotwein über Nacht marinieren. Den Rotkohl in Gäneschmalz anschwitzen, mit der Marinade ablöschen und bei geringer Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Äpfel zufügen, den Rotkohl mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, nach Belieben leicht mit Stärke binden. Den Sauerbraten mit Rotkohl und Knödelscheiben servieren.



**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**