

Schäufele mit Wirsing und Knödel

Für 4 Portionen

Fleisch:

Möhre, Knollensellerie, Lauch	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin	2 EL neutrales Pflanzenöl	1 TL Tomatenmark
150 ml Rotwein	1 Fleischbrühe	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	4 Schäufele, à ca. 700 g	

Wirsing:

1 mittelgroßer Wirsing	1 Zwiebel	1 EL neutrales Pflanzenöl
100 g Bauchspeckwürfel	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	100 ml Gemüsebrühe	200 g Schmand

Das Röstgemüse je nach Sorte waschen oder schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, den Knoblauch andrücken. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln.

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Röstgemüse darin mit Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer bis starker Hitze anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Fleischbrühe angießen. Rosmarin dazugeben, alles einmal aufkochen. Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Die Schäufele mit Salz und Pfeffer würzen, dabei die Schwarte aussparen. Die Stück in einen tiefen Bräter setzen und den Wurzelsud angießen, aber die Schwarte nicht bedecken. Das Fleisch im heißen Ofen 1 $\frac{1}{2}$ Stunden garen, dann die Temperatur auf 200 °C erhöhen und das Fleisch weitere 25 Minuten garen.

Etwa 30 Minute vor dem Servieren den Wirsing waschen, die harten Stiele entfernen und die Blätter in fingerbreite Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel- und Bauchspeckwürfel darin bei mittlerer Hitze 4 Minuten anschwitzen. Den Wirsing dazugeben und 34 Minuten mitbraten, dabei ständig rühren, damit die Zwiebeln nicht dunkel werden. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, die Gemüsebrühe angießen, alles aufkochen und den Kohl zugedeckt 68 Minuten garen. Den Topf vom Herd nehmen, den Schmand einrühren und den Kohl noch einmal abschmecken. Warm halten. Wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt, die Schäufele aus dem Ofen und dem Bräter nehmen. Den Sud durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen, erneut aufkochen und noch einmal abschmecken. Nach Belieben etwas Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden.

Die Schäufele mit dem gebratenen Wirsing auf Teller verteilen und mit Sauce beträufelt servieren. Dazu passen Kartoffelklöße.

Frank Rosin am 30. März 2016