

Bauernbratl mit Blaukraut

Für 4-6 Personen

Für den Braten:

1,2 kg Schweine-Hals	3 große weiße Zwiebeln	1 Karotte
150 g Knollensellerie	1 TL Puderzucker	1 2 TL Tomatenmark
150 ml Rotwein	400 ml Hühnerbrühe	1 ½ kg Schweinehals
1 2 TL Speisestärke	1 TL Schweinebratengewürz	1 TL getr. Champignons
2 Knoblauchzehen (Scheiben)	1 2 Scheiben Ingwer	1 kleines Lorbeerblatt
1 Streifen Zitronenschale	milde Chiliflocken	Salz

Knödel (8 Stück):

250 g mehligk. Kartoffeln	Salz	100 g altbackene Brötchen
90 ml Milch	1 EL Speisestärke	20 g Hartweizengrieß
2 Eier	1 EL flüssige braune Butter	Pfeffer
Muskatnuss	1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 Lorbeerblatt
1 getr. Chilischote	1 Knoblauchzehe (halbiert)	2 Scheiben Ingwer

Für das Blaukraut:

800 g Rotkohl	je 1 TL Salz und Zucker	1 EL Puderzucker
100 ml Portwein	200 ml kräftiger Rotwein	125 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	5 Pimentkörner	½ TL schwarze Pfefferkörner
2 Gewürznelken	1 Splitter Zimtrinde	2 cm Vanilleschote
½ 1 TL Zartbitterschokolade	1 EL Apfelmus	1 EL Preiselbeerkompott
1 EL Aceto Balsamico		

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Für den Braten die Zwiebeln schälen, die Karotte und den Sellerie putzen und schälen. Die Zwiebeln in Spalten oder etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Karotte längs und quer halbieren, den Sellerie erst in etwa 1 cm dicke Scheiben und dann diese in 3 cm große Stücke schneiden.

Den Puderzucker in einem Bräter bei milder Hitze hell karamellisieren. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitdünsten. Den Wein dazugießen und sämig einköcheln lassen. Das Gemüse hinzufügen und die Brühe dazugießen. Den Schweinehals daraufsetzen und im Ofen auf der mittleren Schiene 3 ½ Stunden garen, dabei zwischendurch mehrmals wenden. In der Zwischenzeit die gemischten Knödel und das Blaukraut zubereiten.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten. Den Bräter mit dem Saucenansatz bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis sie leicht sämig bindet. Schweinebratengewürz, Trockenpilze, Knoblauch, Ingwer, Lorbeerblatt, Zitronenschale, 1 Prise Chiliflocken und etwas Salz hinzufügen und alles noch 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse dabei etwas ausdrücken und entfernen.

Das Bauernbratl in Scheiben schneiden und mit Bratensauce, Knödel und Blaukraut auf vorgewärmtten Tellern anrichten.

Für die Knödel die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen. Danach abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Sofort durch die Kartoffelpresse drücken, auf einem großen Teller ausbreiten und ausdampfen lassen. Dann zugedeckt im Kühlschrank mehrere Stunden abkühlen lassen. Inzwischen die Brötchen in möglichst dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brötchenscheiben gießen und die Masse zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

Die abgekühlten, durchgepressten Kartoffeln mit den eingeweichten Brötchen, Speisestärke,

Grieß, Eiern, brauner Butter, jeweils etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale zu einem glatten Knödelteig verarbeiten. Aus dem Knödelteig mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen.

Für das Blaukraut vom Kohl die äußeren Blätter entfernen. Das Kraut vierteln und in nicht zu feine Streifen schneiden, den Strunk danach entfernen. Das Kraut in einer Schüssel mit Salz und Zucker mischen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren, Portwein und Rotwein dazugießen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Blaukraut und Brühe hinzufügen, das Ganze mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa $1 \frac{1}{2}$ Stunden mehr ziehen als köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

Nach etwa 1 Stunde Garzeit das Lorbeerblatt hinzufügen und Piment, Pfeffer, Nelken, Zimt und Vanilleschote in einen Einwegteebeutel füllen. Das Säckchen verschließen und ebenfalls zum Blaukraut geben.

Am Ende der Garzeit Schokolade, Apfelmus und Preiselbeeren unterrühren. Lorbeerblatt und Gewürzsäckchen wieder entfernen. Den Essig hinzufügen und das Kraut nochmals abschmecken. Rechtzeitig zum Servieren in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Lorbeerblatt, Chili, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen, warm halten.

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 2020