

Sauerbraten von der Reh-Schulter mit Hefe-Knödel

Für 4 Personen

2 EL Balsamico	250 ml Rotwein	1 TL Wacholderbeeren
800 g Rehschulter	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
2 Schalotten	1 Karotte	1/2 Sellerieknolle
1 Msp Piment	1 Lorbeerblatt	ca. 500 ml Fleischbrühe
2 EL Crème-fraîche		

Für die Hefeknödel:

10 g Hefe	125 ml Milch	250 g Mehl
1 Prise Zucker	1 Ei	20 g weiche Butter
1 Prise Salz		

Essig, Rotwein und Wacholderbeeren in eine flache Schüssel geben. Das Fleisch in die Schüssel geben, mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank eine Nacht durchziehen lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Die Marinade durch ein Sieb passieren. Das Fleisch rundum pfeffern und salzen und in einem Bräter mit 2 EL Butterschmalz sanft anbraten. Schalotten schälen und grob schneiden. Das Röstgemüse in 2 cm große Würfel schneiden und mit den Schalotten zum Fleisch geben. Piment und Lorbeerblatt dazugeben und die Marinade ca. einen Zentimeter hoch auffüllen. Alles in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 40 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Mit einer Stricknadel, oder einer schmalen Spießgabel sticht man nach ca. 40 Minuten ins Fleisch. Lässt sie sich leicht herausziehen, ist die Schulter gar. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den entstandenen Fond durch ein Sieb passieren und etwas einkochen lassen. Crème-fraîche untermischen und die Soße abschmecken. Für die Knödel die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und Zucker, Hefemilch, Ei, weiche Butter und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen Knödel von 3 cm Durchmesser formen. 30 Minuten gehen lassen. Damit sich keine trockene Haut oder Risse bilden, mit einem feuchten Tuch abdecken. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und aufkochen, ein Siebeinsatz darauf geben. Die Hefeknödel einlegen und zugedeckt ca. 25 Minuten dämpfen. Den Braten aufschneiden und mit der Soße und den Hefeknödeln anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 18. Dezember