

Jörg Sackmann
Sauerbraten von der Rinderschulter
mit Hagebutten-Knödeln

Dienstag, 15. Dezember 2020

Rezept für 4 Personen

Dauer: mehr als 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche, Feine Küche

Zutaten:

Für den Braten:

2	Möhren
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
1 Stängel	Thymian
2	Gewürznelken
2	Sternanis
1 TL	Pimentkörner
1 TL	schwarze Pfefferkörner
130 ml	Weinessig (oder Sherryessig)
0,7 l	Wasser
1 kg	Rinderschulter (küchenfertig vorbereitet)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Rapsöl
1 EL	Johannisbeer-Gelee
1 TL	Speisestärke



Für das Hagebuttengelee:

4 Blatt	Gelatine
150 g	Hagebuttenmark (aus dem Glas)

Für den Knödelteig:

500 g	Kartoffeln, mehligkochend
etwas	Salz
120 g	Mehl
80 g	Speisestärke
20 g	Butter
2	Eigelb
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskatnuss, frisch gerieben

Für die Knödelschmelze:

4	getrocknete Birne
4	getrocknete Aprikosen
1	Apfel
50 g	Butter
100 g	Hagebuttenmark

Zubereitung:

1. Für die Beize Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

2. Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter, Thymian, Gewürznelken, Sternanis, Piment, Pfefferkörner, Essig und Wasser in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.
3. Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in eine Schale geben.
4. Die Gewürz-Essigmischung heiß über das Fleisch gießen. Zugedeckt etwa 8 Stunden, zum Beispiel über Nacht, ziehen lassen.
5. Am folgenden Tag für das Hagebutten-Gelee die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
6. Hagebuttenmark in einem Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, im warmen Hagebuttenmark unter Rühren schmelzen.
7. Die Mischung in eine kleine flache Form gießen. Kühl stellen und gelieren lassen.
8. Das Fleisch aus der Marinade heben, trocken tupfen.
9. Die Marinade durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Marinade aufkochen, dabei entstehenden Schaum (Eiweiß vom Fleisch) abschöpfen.
10. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Die Rinderschulter mit Salz und Pfeffer würzen. In einem ofenfesten Schmortopf das Rapsöl erhitzen. Das Fleischstück darin rundherum kräftig anbraten.
12. Gemüse aus der Beize zugeben und mit anrösten. Mit etwas Marinade ablöschen und leicht einkochen lassen. Nach und nach so viel Beize angießen und etwas einkochen lassen, dass etwa 1–2 cm hoch ein kräftiger Fond im Topf entsteht.
13. Den Sauerbraten dann in den heißen Backofen schieben. Zugedeckt etwa 2 ½ Stunden saftig schmoren, dabei nach und nach die übrige Marinade angießen.
14. Währenddessen für die Knödel Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich garen.
15. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die heißen Kartoffeln dann durch eine Presse drücken und auf einem Blech verteilen. Etwa 20 Minuten auskühlen lassen.
16. Kartoffelpüree, Mehl, Stärke, Butter, Eigelbe, Salz, Pfeffer und Muskat in eine Rührschüssel geben und alles kurz zu einem glatten Teig kneten. Kurz ruhen lassen.
17. Währenddessen getrocknete Früchte in feine Würfel schneiden. Apfel schälen, entkernen und ebenfalls würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die vorbereitete Früchte darin andünsten. Hagebuttenmark untermischen.
18. Das Hagebuttengelee aus der Form stürzen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
19. Aus der Kartoffelmasse 8 Knödel formen, dabei jeweils einen Geleewürfel mittig mit einformen. Die Knödelmasse sorgfältig darum schließen, Nähte glattstreichen.
20. Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen. Die Knödel ins kochende Wasser gleiten lassen, Temperatur reduzieren und die Knödel im Salzwasser gar ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.
21. Den gegarten Braten aus dem Topf nehmen und warmstellen.

22. Den Schmorfond in einen Topf passieren. Das Johannisbeer-Gelee untermischen und nach Belieben mit etwas angerührter Weizenstärke abbinden. Die Sauce abschmecken.

23. Das Fleisch in etwa 5 cm dicke Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce begießen.

24. Je 2 Knödeln zum Fleisch anrichten, mit der Hagebutten-Schmelze beträufeln und servieren. Übrige Sauce extra reichen.

Pro Portion: 1080 kcal / 4540 kJ
118 g Kohlenhydrate, 62 g Eiweiß, 40 g Fett