

Kochen

Timo Böckle

Dienstag, 03.12.2019

**Sauerbraten vom Rothirsch mit
Buchweizenknöpfle und Holunderrotkohl**

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Sauerbraten

1 kg Hirschkeule
(ohne Knochen, aus der Oberschale)
1,5 Liter Rotwein
1 Liter Rotweinessig
5 Zwiebeln, ca. 120 g
2 Karotten, ca. 80 g
2 Petersilienwurzeln, ca. 80 g
1 Stück Knollensellerie, ca. 80 g
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
8 Wacholderbeeren
Salz
Pfeffer, schwarz
5 EL Butterschmalz
2 EL Tomatenmark
60 g Honig
1 EL Speisestärke
etwas Küchengarn



Für den Rotkohl

1 Rotkohl, ca. 1 kg
1 Zwiebel
4 EL Rohrzucker
2 EL Butterschmalz
500 ml Wildbrühe (alternativ Rinderbrühe)
500 ml Rotwein (oder Traubensaft)
200 ml Holunder-Muttersaft (alternativ Johannisbeernektar)
Salz
Pfeffer
Zucker
2 EL Balsamessig
2 TL Holunderblütensirup
1 TL Speisestärke

Für die Buchweizenknöpfle

8 Eier (Größe M)
500 g Buchweizen-Vollkornmehl
300 g Weizenmehl (Type 405)

100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, ca.
Salz
5 EL Butter

Zubereitung

1. **Etwa 1 Woche vorher: die Hirschkeule parieren und putzen.**

2. Je nach Teilstück mit Küchengarn in Form bringen.

3. Den Rotwein und Weinessig mischen.

4. Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie und Knoblauch putzen bzw. schälen und in gleichmäßig große Stücke schneiden.

5. Die Hirschkeule mit dem Gemüse und den Gewürzen in einen Topf geben und mit Rotwein-Essig-Mischung auffüllen bis das Fleisch bedeckt ist.

6. Ein Stück Klarsichtfolie auf das Fleisch legen und leicht andrücken.

Den Topf mit einem passenden Deckel verschließen und für ca. 5 Tage

(kommt auf die Größe der Teilstücke an) bei 2-4 Grad in den Kühlschrank stellen.

7. Das Wildfleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen.

8. Die Flüssigkeit mit dem Gemüse im Topf lassen und ca. 30 Minuten um ca. zwei Drittel einköcheln lassen.

9. In der Zwischenzeit Hirschkeule salzen und pfeffern.

10. Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

11. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, die marinierte Hirschkeule darin von allen Seiten anbraten.

12. Hirschkeule auf der mittleren Schiene abgedeckt ca. 1 Stunde garen. Dabei ab und zu wenden.

13. In der Zwischenzeit den Rotkohl putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden und abbrausen.

14. Den Kohl in fein Streifen hobeln.

15. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

16. Rohrzucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen.

17. Butterschmalz und Zwiebeln zugeben und kurz andünsten.

18. Rotkohl zugeben, ebenfalls andünsten. Mit dem Fond ablöschen und etwas einkochen lassen.

19. Rotwein und Holundersaft zugeben und ebenfalls ca. 8 Minuten dünsten und einkochen lassen.

20. Für die Knöpfe Eier und die beiden Mehle mit einem Holzlöffel verrühren und einige Minuten kräftig schlagen, evtl. Mineralwasser unterrühren. Der Teig sollte zähflüssig und geschmeidig sein.

21. In einem weiten Topf leicht gesalzenes Wasser erhitzen.

22. Den Teig portionsweise durch eine Knöpflereibe geben und garen, bis sie an die

Oberfläche steigen.

23. Knöpfe herausheben und in einer Schale mit kaltem Wasser abschrecken.

24. Knöpfe abtropfen lassen und im Kühlschrank, bis zum Servieren, aufbewahren.

25. Für den Sauerbraten Tomatenmark unter die eingekochte Marinade rühren und weitere ca. 10 Minuten einköcheln lassen.

26. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser oder Wein verrühren. Stärke in die Soße rühren, aufkochen lassen, bis diese die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

27. Den ausgetretenen Fleischsaft vom Braten in die Soße geben. Soße mit Salz, Pfeffer und Honig (Menge variiert je nach verbleibender Säure) würzen.

28. Soße zum Braten geben und weitere ca. 30 Minuten im Ofen schmoren, dabei ab und zu wenden.

29. Den Rotkohl mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Holunderblütensirup würzen.

30. Kohl mit angerührter Stärke (Holundersaft oder Wein, damit der Kohl die gewünschte Farbe behält) binden und weitere 3 Minuten köcheln und abschmecken.

31. Für die Knöpfe Butter in einer Pfanne erhitzen. Knöpfe darin leicht anbraten.

32. Fleisch aus dem Bräter heben und in Scheiben schneiden. Mit Rotkohl, Knöpfel und Soße anrichten und servieren.

Tipp: Rutscht der Sauerbraten beim Anheben ganz leicht von einer Fleischgabel hat der Hirsch den optimalen Garpunkt erreicht und kann aufgeschnitten werden.

Kurz vor dem Anrichten, nach Belieben zwei bis drei kalte Butterwürfel unter die Soße rühren.