

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, den 21.12.2022

Rindergeschnetzeltes mit Laugenknödeln und Rotkohl

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Geschnetzelte

800 g Rinderhüfte
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz
1 TL Tomatenmark
etwas Cayennepfeffer
400 ml Gemüsebrühe
200 g Kokosmilch oder Sahne
100 g Champignons, braun

Für die Laugenknödel:

5 Laugenbrezeln oder -brötchen vom Vortag
1 Schalotte
4 Stiele Petersilie
6 EL Butter
200 ml Milch
3 Eier (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Rotkohl

1 Kopf Rotkohl, ca. 1 kg
2 Äpfel, säuerlich
1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz
3 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Zimt
200 ml Gemüsebrühe, ca.
100 ml Balsamessig, dunkel, ca.



Zubereitung

1. **Den Rotkohl** putzen, vierteln, Strunk entfernen, abbrausen, trockentupfen und fein hobeln. Äpfel abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
2. Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Rotkohl nach und nach zugeben und kurz anbraten.
3. Äpfel, Nelken und Lorbeer zugeben. Mit Salz, Zucker und Zimt würzen. Brühe und Essig unterrühren und alles ca. 35 Minuten abgedeckt garen. Dabei ab und zu umrühren.
4. **Für die Knödel Brezeln** fein würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie fein schneiden.
5. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen. Schalotte darin glasig dünsten. Petersilie und Milch unterrühren.

6. Schalotten-Milch über die Brezeln gießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
7. **Das Fleisch** in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden.
9. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Fleisch darin anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben und ebenfalls anbraten. Tomatenmark und Cayennepfeffer zugeben und kurz mitrösten.
10. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen und aufkochen. Bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.
11. **Für die Knödel** Eier unter die Brezelmasse rühren und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 8 größere oder 16 kleinere Knödel formen
12. Knödel in siedendem Salzwasser je nach Größe etwa 10-15 Minuten garen. Steigen sie an die Oberfläche, sind sie gar. Knödel herausheben, abdecken und warmstellen.
13. **Für das Geschnetzelte** Champignons putzen und vierteln und im übrigen Butterschmalz anbraten. Zum Geschnetzelten geben und ca. 3-4 Minuten mitgaren.
14. Geschnetzeltes und Rotkohl nochmal abschmecken. Mit den Knödeln anrichten und servieren.