



Hier und heute

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelknödeln und Rahmwirsing

Marcel Kokots Rheinischer Sauerbraten mit gefüllten Kartoffelknödeln und cremigem Rahmwirsing vereint traditionelle Hausmannskost mit feiner Raffinesse – ein herzhaftes Wohlfühlgericht für die ganze Familie.

Rezept

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelknödeln und Rahmwirsing

von Marcel Kokot für ca. 4–6 Personen

Zutaten Braten

- Rinderbraten: ca. 1,2–1,5 kg (Falsches Filet oder Sukkaden Stück)

für die Marinade:

- 250 ml Rotwein
- 250 ml Wasser
- 120 ml Rotweinessig
- 1 TL Senfkörner
- 2–3 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

für die Soße:

- 1 Karotte, 1 Stange Sellerie, 1 Zwiebel
- Aachener Printen: ca. 60–100 g
- Gewürzzutaten: Nelken (optional, ganz), Wacholderbeeren (optional)
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

Marinade herstellen: Rotwein, Wasser, Essig, Senfkörner, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Zucker, Salz mischen.

Fleisch marinieren: Fleisch in die Marinade legen, für 6–12 Stunden kühl stellen.

Braten: Fleisch aus der Marinade nehmen, Marinade durch Sieb gießen. Öl im Bräter erhitzen, Fleisch rundherum anbraten. Gemüse grob würfeln und mitbraten.

Marinade dazugeben: Bratgut mit der Marinade ablöschen, zum Kochen bringen.

Schmoren: Hitze reduzieren, Deckel auflegen, ca. 2 bis 2,5 Stunden sanft schmoren, bis das Fleisch zart ist.

Printen hinzufügen: Printen grob zerbröseln und in die Soße rühren, bis sie sich auflösen.

Finale: Fleisch herausnehmen, Soße passieren oder grob pürieren je nach gewünschter Konsistenz.

Zutaten Kartoffel – Knödel

- 400 g Kartoffel
- 100 g Mehl
- 2 Eigelbe
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und 35 Minuten in den Ofen bei 180 Grad geben. Sind die Kartoffeln fertig, aus dem Ofen nehmen und durch eine Kartoffel Presse pressen.

Das Mehl und die Eier hinzugeben und alles zusammen gut verkneten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit einen Topf mit 2 l Wasser aufstellen und gut salzen.



Hier und heute

Etwa 60 g der Masse in die Handfläche geben und gleichmäßig ausbreiten, sodass eine kleine Vertiefung – ähnlich einem Krater – entsteht. In die Mitte dieser Vertiefung einen Löffel der Füllung setzen. Anschließend den „Krater“ vorsichtig schließen, bis die Füllung vollständig umschlossen ist und nichts nach außen austritt. Nochmals rund rollen und ins Wasser geben.

Einmal aufkochen lassen und dann die Temperatur reduzieren.

Wenn sich der Knödel nach oben bewegt, ist er gar und kann rausgenommen und auf ein geöltes Blech gelegt werden.

Zutaten für die Füllung der Knödel

- 4 Schalotten
- 1 Apfel
- 1 Zweig Thymian

Zubereitung

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In eine Pfanne etwas Butter hineingeben und die Schalotten glasig anbraten. Den Apfel dazugeben und mit anbraten..

Die Blätter vom Thymian in die Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Zutaten Panko Brösel

- 200 g Panko
- 100 g Butter

Zubereitung

Die Butter in der Pfanne zum Schmelzen bringen und das Panko hineingeben. Gold-braun anrösten und die Knödel hineingeben.

Gut vermengen, sodass die Panade den Knödel rundum gleichmäßig umhüllt.

Zutaten Rahmwirsing

- 1 Kopf Wirsing
- Speck (Bacon): 150–200 g, in kleine Würfel geschnitten

für die Béchamel:

- · 2 EL Butter
- · 2 EL Mehl
- · 250 ml Milch
- · Prise Salz
- · Prise Pfeffer
- · Muskatnuss

Zubereitung

Wirsing vorbereiten: Den Wirsing fein in Streifen schneiden.

Wasser in einem großen Topf mit Salz zum Kochen bringen. Den Wirsing 1–2 Minuten blanchieren, dann sofort in Eiswasser geben, abtropfen lassen. Danach gut ausdrücken oder trocken schütteln.

Speck auslassen: Speckwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam auslassen, bis sie knusprig sind. Fett ablassen (etwa 1–2 TL im Pfannenboden belassen, je nach Vorliebe). Speck beiseitestellen.

Béchamel separat zubereiten: In einem kleinen Topf Butter schmelzen. Mehl hinzufügen und unter Rühren 1-2 Minuten anschwitzen.



Hier und heute

Milch nach und nach unter Rühren zugießen, Klumpen vermeiden. Aufkochen lassen und unter leichter Hitze köcheln, bis die Soße andickt. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Vom Herd nehmen.

Wirsing, Speck und Bechamel verbinden: Den blanchierten Wirsing in die Pfanne mit etwas Speckfett geben (falls zu wenig Fett, optional 1 TL Butter hinzufügen) und kurz erhitzen.

Den ausgelassenen Speck hinzufügen. Die Béchamel darüber gießen und alles vorsichtig verbinden, bis der Wirsing gleichmäßig mit der Soße bedeckt ist.