

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 04.12.2024

Hauptgang Weihnachtsmenü

**Rehbraten mit karamellisiertem Holunder-Rotkraut und Kräuterspätzle
 Für 4 Personen**

Zutaten

Für Fleisch und Würzmischung

900 g Rehkeule (ohne Knochen)
 2 EL Douglasien-Nadeln (unbehandelt; frisch oder getrocknet)
 etwas Zucker
 etwas Pfeffer
 etwas Salz
 150 g Rückenspeck vom Schwein, roh,
 auch „grüner“ Speck genannt
 30 g Butterschmalz

Für den Soßenansatz

120 g Knollensellerie
 100 g Petersilienwurzeln
 100 g Möhren
 200 g Zwiebeln, rot
 2 Knoblauchzehen
 60 g Tomatenmark
 1 l roter Traubensaft
 15 g Salz
 2 g schwarzer Pfeffer (gemahlen)
 1 Lorbeerblatt
 4 g Wacholderbeeren
 500 ml Wasser, ca.
 etwas Speisestärke (nach Belieben zum Binden der Soße)

Für den karamellisierten Holunderrotkohl:

1 Rotkohl, ca. 1,2 kg
 2 Zwiebeln
 4 EL Zucker, braun
 2 EL Butterschmalz
 250 ml Gemüsebrühe
 200 ml Rotwein
 100 ml Holunder-Muttersaft
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 2 EL Balsamessig
 2 TL Holunderblütensirup
 1 TL Speisestärke, nach Belieben

Für die Kräuterspätzle

1 Bund Kerbel
 80 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
 8 Eier (Größe M)
 etwas Salz
 500 g Spätzlemehl aus Weizen





Außerdem

Küchengarh

Spätzlebrett oder -presse

Zubereitung:

1. **Von der Rehkeule** eventuell noch aufliegende grobe Sehnen flach abschneiden. Fleisch trocken tupfen.
 2. Douglasiennadeln, etwas Zucker, etwas Pfeffer und Salz im Mörser zu einer Gewürzmischung mörsern.
 3. Keule von Innen mit Salz und Pfeffer würzen. In der Mitte der Keule, dort, wo der Knochen ausgelöst wurde, den grünen Speck einlegen. Fleisch wieder zu einem Stück fest zusammenfügen und mit Küchengarh fixieren.
 4. Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Die Keule darin rundherum goldbraun anbraten. Fleisch aus dem Bräter heben, mit der Würzmischung einreiben und zugedeckt kurz warm halten.
 5. **Für den Soßenansatz** Sellerie, Petersilienwurzeln und Möhren putzen, abbrausen, schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob zerschneiden.
 6. Wurzelgemüse im Bratfett unter Wenden kräftig braun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, unter Rühren ebenfalls braun braten. Eventuell angefallene Fleischabschnitte von der Keule zum Ansatz geben und mit anbraten.
 7. Das Tomatenmark unterrühren und kräftig mit mitrösten. Soßenansatz in 3–4 Portionen mit Traubensaft ablöschen, zwischendurch jeweils etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Lorbeer und Wacholderbeeren zugeben.
 8. Den gebundenen Rehbraten in den Soßenansatz einlegen, mit soviel Wasser auffüllen, dass das Fleisch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Bräter in den Backofen (Umluft 100 Grad, Ober- und Unterhitze 120 Grad) schieben. Rehbraten zugedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad im Ofen ca. 1 Stunde schmoren, dann ist das Fleisch medium gebraten. Ggf. während des Garens noch etwas Wasser angießen.
 9. Währenddessen für das Rotkraut den Rotkohl putzen, vierteln und den Strunk herauschneiden. Rotkohl abbrausen, abtropfen lassen und in feine Streifen hobeln. Zwiebeln abziehen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
 10. Zucker in einem Schmortopf leicht karamellisieren. Butterschmalz und Zwiebeln einrühren und kurz andünsten.
 11. Rotkohl zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Rotwein und Holundersaft zugeben und ebenfalls etwas einkochen lassen. (Der Kohl ist am Anfang etwas flüssig, die Flüssigkeit sollte möglichst stark einkochen, damit der Kohl schön saftig wird).
- Kohl mit Salz und Pfeffer würzen, bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 30–40 Minuten schmoren.
12. Den fertig geschmorten Rotkohl mit Salz, Pfeffer, Essig und Holunderblütensirup abschmecken. Kohl nach Belieben mit etwas mit Holundersaft oder Wein angerührter Stärke binden und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Rotkraut dann nochmals abschmecken.
 13. **Für die Kräuterspätzle** Kerbel verlesen, abbrausen und trockenschütteln. Kerbel und Mineralwasser in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Mit den Eiern in eine Rührschüssel geben und kurz durchmixen.
 14. Etwas Salz und Mehl zum Eimix geben. Alles mit einem Rührlöffel mit Loch kräftig verrühren und so lange schlagen, bis eine zähflüssige, leicht blasige Teigmasse entsteht. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
 15. Den Teig dann portionsweise auf ein angefeuchtetes Spätzlebrett geben und nach und nach in reichlich siedendes Salzwasser schaben.
 16. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen, sind sie gar. Spätzle dann mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen und in eine Schüssel mit kaltem Salzwasser geben.



17. Den fertig gegarten Braten bei einer Kerntemperatur von 56 Grad aus dem Schmorfond heben und zugedeckt an einem warmen Ort beiseitestellen.

18. Den Schmorfond gegebenenfalls offen bei starker Hitze auf dem Herd noch etwas einkochen lassen. Fond durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf passieren, nochmals abschmecken.

19. Speisestärke und etwa 1 EL kaltes Wasser anrühren, unter Rühren zum Soßenansatz gießen, kurz köcheln und binden lassen. Den Braten in der fertiggestellten Soße (darf nicht kochen) bis zum Servieren warm halten.

20. Spätzle bei Bedarf im nochmals erhitzten Kochwasser kurz erwärmen. Braten aus der Soße heben, in Scheiben schneiden. Mit Spätzle, Soße und Rotkraut anrichten.

Tipp: Hier soll kein klassisches Bratengericht zubereitet, sondern die Rehkeule, auf den Punkt, gegart serviert werden. Bevorzugen Sie eher einen klassischen Braten? Dann können Sie die Rehkeule bei niedriger Temperatur so lange in der Soße ziehen lassen, bis sie butterzart gegart ist und beim Anheben mit einer Fleischgabel praktisch von selbst von der Gabel rutscht.

Tipp: Bereiten Sie den Kohl bereits einen Tag vorher zu und lassen Sie ihn über Nacht im Kühlschrank ruhen. So zieht er richtig durch und schmeckt noch viel besser.

Tipp: Das Abschrecken der Spätzle in kaltem Salzwasser ist sehr wichtig. So haben später alle Spätzle den gleichen Gargrad. Behalten Sie das Kochwasser der Spätzle im Topf. Erhitzen Sie vor dem Anrichten das Spätzlewasser und geben Sie die Spätzle in einem Sieb in das Kochwasser, um diese kurz nochmals zu erwärmen.