

Stadt, Land, Lecker: Bacharacher Rieslingsbraten mit gebackenen Wasserweck-Klößen

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/stadt-land-lecker/stadt-land-lecker-bacharacher-rieslingsbraten-mit-gebackenen-wasserweckkloeben/

Zutaten für 4-5 Personen:

Zutaten für die Beize:

- 0,4 l säurebetonter, trockener Riesling
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- 1 Wacholderbeere
- 10 g Senf
- Je 5 g Rosmarin, Lorbeer, Wachholder, Piment, Liebstöckel, Estragon, Thymian
- eine Prise Muskatnuss

Zutaten für den Braten:

- 1 kg Rinderschulter
- 2 Zwiebeln
- 200 g Crème fraîche
- 0,4 l Rinderfond

Zutaten für die Wasserweck-Klöße:

- 500 g mehliges Kartoffeln
- 20 g geröstete Mandelplättchen
- 3 Wasserweck
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Eier
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- etwas frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

3-6 Tage vor der Zubereitung des Gerichts das Fleisch gut bedeckt in einem Behälter in Riesling-Beize einlegen.

Das Fleisch aus der Beize nehmen, salzen, pfeffern und in einem Schmortopf mit dickem Boden oder einer tiefen Pfanne gut anbraten und anschließend herausnehmen.

Die Zwiebeln grob würfeln, in den Schmortopf geben und braun rösten. Die gebräunten Zwiebeln dann mit Fond und Beize aufkochen. Das Fleisch hinzugeben und 12-15 Stunden bei 80°C im Ofen schmoren.

Bevor das Fleisch aus dem Ofen geholt wird, können die Kartoffeln für die Wasserweck-Klöße geschält und in Salzwasser gekocht werden. Danach ausdampfen lassen und kleinstampfen. Wasserwecken (Brötchen) und Lauchzwiebeln kleinscheiden und mit den restlichen Zutaten zu den abgekühlten Kartoffeln geben. Die Masse gut durchkneten. Je nach Konsistenz mehr Milch oder Sahne hinzugeben. Anschließend die Klöße formen und in Wasser kochen.

Das geschmorte, weiche Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und auf einer Platte zurück in den Ofen legen. Die geschmorten Zwiebeln mit einem Stabmixer zerkleinern und mit Crème Fraîche verfeinern. Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen, schneiden und in die heiße Soße legen.

Rezept: Andreas Stüber

Prominenter Koch: Alexander Herrmann

Quelle: ZDF - Stadt, Land, Lecker 5.8.2017