

1. Hauptgang: *Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Baumwollne Klöße und Blaukraut von Alexander Herrmann*

Zutaten für vier Personen

Blaukraut:

1 Kopf	Blaukraut
2	Zwiebeln, rot
1	Apfel
0,5 l	Rotwein
200 ml	Apfelsaft
100 ml	Traubensaft
50 ml	Orangensaft
2 EL	Preiselbeeren
1 Schuss	Essig
50 g	Speck
1 EL	Gänsefett
1	Gewürzsäckchen
10	Pfefferkörner
5	Pimentkörner
2	Nelken
2	Lorbeerblätter
	Zimt



Baumwollne Klöße:

750 g	Kartoffeln
80 g	Mehl
80 g	Kartoffelstärke
2	Eier
1 EL	Quark
3 Scheiben	Toastbrot
2 EL	Butterschmalz
	Salz

Fränkischer Sauerbraten:

1,2 Kg	Rindfleisch, aus der Schulter
250 ml	Wasser
250 ml	Rotwein
250 ml	Essig
1 Zweig	Thymian
3	Lorbeerblätter
8	Pfefferkörner
3	Wacholderbeeren
3	Nelken
2	Zwiebeln, mittelgroß
50 g	Lauch
100 g	Karotte
100 g	Sellerie
100 g	Saucenlebkuchen
2 EL	Zucker
3 EL	Dörrobst, verschiedenes
2 EL	Crème fraîche
	Butterschmalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
	Zimt

Zubereitung

Blaukraut:

Das Gewürzsäckchen mit Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Nelken, Lorbeerblättern und etwas Zimt füllen. Das Blaukraut in feine Streifen schneiden und über Nacht in einer Marinade aus roten Zwiebeln, klein geschnittenem Apfel, Rotwein, Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Preiselbeeren, Essig, Speck, Gänsefett und dem Gewürzsäckchen einlegen. Anschließend einmal aufkochen lassen und unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze circa eine Stunde weich kochen lassen. Nach Bedarf mit etwas geriebener Kartoffel abbinden.

Baumwollne Klöße:

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit kaltem Salzwasser kochen. Währenddessen das Toastbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Nun die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen und auf einem Blech ausdampfen lassen. Mehl und Kartoffelstärke darüber streuen und mit Eiern, Quark und Salz zu einem Teig vermengen. Anschließend Salzwasser zum Kochen bringen, einen kleinen Probeknödel formen und darin sieden lassen. Wenn der Kloß zusammenhält, die restliche Masse zu Klößen formen und mit den gerösteten Brotwürfeln füllen. Sollte der Kloß nicht zusammenhalten noch etwas Kartoffelstärke und ein Ei dazugeben. In kochendem Salzwasser einmal aufkochen lassen und anschließend 15 bis 20 Minuten sieden lassen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Fränkischer Sauerbraten:

Karotte, Lauch und Sellerie putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, vierteln und mit den Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken, Thymian, einem Teelöffel Salz und Wasser in einem Topf kurz aufkochen. Das Fleisch von Fett befreien und in eine Schüssel geben. Den Essig und 250 Milliliter Rotwein mit dem abgekühlten Sud vermengen und über das Fleisch gießen, bis es bedeckt ist. Circa drei bis vier Tage abgedeckt in den Kühlschrank stellen und beizen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und trocken tupfen. In einem großen Bräter einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Den Sud mit dem Gemüse über das Fleisch gießen. Den Braten abgedeckt im vorgeheizten Backofen circa drei Stunden schmoren bis das Fleisch weich ist. Danach das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Sud mit einem Mixstab pürieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Den Saucenlebkuchen in der Sauce einweichen und einmal aufkochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer leicht süßsauer abschmecken. Das Dörrobst mit 100 Milliliter Rotwein und etwas Zimt erwärmen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce übergießen. Dörrobst und etwas Crème fraîche darauf geben und mit Klößen und Blaukraut servieren.