

Stadt, Land, Lecker | Bacharacher Rieslingsbraten mit gebackenen Wasserweckklößen

Zutaten für 4 - 5 Personen

Für die Beize:

- 0,4 Liter säurebetonter Riesling, trocken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- 1 Wacholderbeere
- 10 g Senf
- je 5 g Rosmarin, Lorbeer, Wacholder, Piment, Liebstöckel, Estragon, Thymian
- 1 Prise Muskatnuss

Für den Braten:

- 1 kg Rinderschuler
- 2 Zwiebeln
- 200 g Crème fraîche
- 0,4 Liter Rinderfond

Für die Wasserweckklöße:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 20 g Mandelblättchen, geröstet
- 3 Wasserwecken
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Eier
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- etwas frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

3 – 6 Tage vor der Zubereitung das Fleisch gut bedeckt in einem Behälter in der Rieslingbeize 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.

Zwiebeln grob würfeln, in den Schmortopf geben und braun rösten. Fond und Beize zufügen und aufkochen. Das Fleisch hinzugeben und 12 – 15 Stunden bei 80 °C im Ofen schmoren lassen.

Bevor das Fleisch aus dem Ofen geholt wird, können die Klöße zubereitet werden. Dafür die Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, 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 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. Mit Crème fraîche verfeinern. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, schneiden und in die heiße Sauce legen.

Rezept: Andreas Stüber

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 05.08.2017