

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

SAUERBRATEN

mit gebratenen Brezenknödelscheiben



Dirk Luther

Sauerbraten

mit gebratenen Brezenknödelscheiben

ZUTATEN

MARINADE

1,5 l Obstessig
450 g Zucker
4 Lorbeerblätter
3 Gewürznelken
8 Pimentkörner
2 EL Wacholderbeeren
1 TL schwarze Pfefferkörner
Salz und Pfeffer aus der Mühle

SAUERBRATEN

1 Rinderbraten (Fehlrippe) ca. 1,6 kg
Rapsöl zum Braten
2 EL Mehl
250 g Zwiebeln, in Würfel geschnitten
250 g Karotten, in Würfel geschnitten
250 g Sellerie, in Würfel geschnitten
1 EL Tomatenmark
4 EL Crème fraîche
6 EL Preiselbeermarmelade
Salz und Pfeffer aus der Mühle

BREZENKNÖDEL

300 g Laugenstangen vom Vortag
300 ml Milch
3 Eier
1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
1 EL Petersilie, gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben
Alufolie
weiche Butter, Öl zum Braten



MARINADE Den Obstessig mit 5 l Wasser, Zucker und den Gewürzen in einem großen Topf 5 Minuten kochen und danach auskühlen lassen. Den Rinderbraten in den kalten Fond legen, abdecken und 7 Tage im Kühlschrank marinieren.

SAUERBRATEN Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Rinderbraten aus der Marinade nehmen, gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch scharf von allen Seiten anbraten. Das Gemüse zum Fleisch geben und kurz mit anschwitzen. Den Topf ohne Deckel in den Ofen schieben. Die Marinade durch ein Sieb passieren und aufkochen lassen.

Sobald das Gemüse im Ofen leicht angeröstet ist, mit der Marinade ablöschen, das Tomatenmark auf den Braten streichen und bei 180 °C zugedeckt ca. 2–2 ½ Stunden schmoren lassen. Den Braten von Zeit zu Zeit wenden. Am Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen und in Alufolie wickeln. Die Crème fraîche unter die entstandene Sauce rühren und auf dem Herd cremig einkochen. Im Anschluss mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit der Preiselbeermarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

BREZENKNÖDEL Von den Laugenstangen das Salz entfernen und diese in 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen und über die Laugenstangenwürfel gießen. Eier mit dem Schneebesen verquirlen und vorsichtig mit der Masse vermischen. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Öl glasig anschwitzen und mit der Petersilie in die Brezenmasse rühren. Zwei Blätter Alufolie mit der weichen Butter bestreichen, die Brezenknödelmasse darauf verteilen und zu 5 cm dicken Rollen formen. Die Rollen in kochendes Wasser geben, Hitze reduzieren und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann aus dem Wasser nehmen, aus der Folie wickeln und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben von beiden Seiten kross anbraten.

Mayonnaise-Kartoffelsalat

mit Kasseler und Wiener Würstchen

ZUTATEN

18 Wiener Würstchen
1,6 kg Kasseler ohne Knochen

KARTOFFELSALAT

2 kg festkochende Kartoffeln
1 EL Kümmelsamen
8 Schalotten, gewürfelt
200 g Gewürzgurken, gewürfelt

100 ml Apfelessig
200 ml Gurkenfond
800 ml Rinderbrühe
2 EL Senf

Salz, Zucker und Pfeffer
2 EL Crème fraîche
2 Schalen Kirschtomaten,
geviertelt

2 Salatgurken, geschält, entkernt
und gewürfelt
6 hartgekochte Eier, geachtelt
2 Schalen Kresse

MAYONNAISE

3 Eigelb
1 TL Tafelsenf
1 EL Weißweinessig
0,8 l Sonnenblumenöl
Salz und Cayennepfeffer



KARTOFFELSALAT Kartoffeln mit Schale und Kümmelsamen in reichlich Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Abgießen, warm pellen und kalt in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten - und die Gewürzgurkenwürfel in einen Topf geben, mit Essig, Gurkenfond und der Rinderbrühe auffüllen. Die Marinade aufkochen lassen und mit Senf, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Nun die heiße Marinade über die Kartoffeln gießen und gut 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Den Kartoffelsalat in ein Sieb geben, sodass die Kartoffeln trocken werden. Nun die Mayonnaise mit der Crème fraîche vorsichtig unter die Kartoffelscheiben heben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kartoffelsalat mit Kirschtomaten, Salatgurkenwürfeln, Eiern und der Kresse verfeinern.

MAYONNAISE Senf, Essig und Eigelbe in eine Schüssel geben. Alles mit einem Schneebesen verrühren. Das Sonnenblumenöl erst tropfenweise darunterrühren, bis es sich mit der Masse zu einer glatten Crème (Emulsion) verbunden hat. Das restliche Öl in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer cremigen Mayonnaise verrühren. Die Mayonnaise mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

KASSELER UND WÜRSTCHEN Kasseler von allen Seiten scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 135 °C ca. 50–60 Minuten garen (Kerntemperatur 65 °C). Für die Würstchen Wasser zum Kochen bringen, den Topf vom Herd ziehen und die Würstchen 10 Minuten ziehen lassen, dann sind sie warm und schön knackig.

LEICHT | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 60 MIN. | 8 PORTIONEN
(+ ZEIT ZUM MARINIEREN)

