



Rehrollbraten mit Pfifferling-Sauce, Semmelknödeln und Rotkohl

Zutaten (4 Portionen):

1,2 kg Rehrollbraten
Salz, Pfeffer
100 g Zwiebeln
80 g Karotten
50 g Lauch
50 g Petersilienwurzeln
3 EL Pflanzenöl
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
5 Wacholderbeeren
2 Zweige Zitronenthymian
1 kleiner Zweig Rosmarin
400 ml Wildfond

Für die Sauce:

80 g geräucherter, durchwachsener Speck
30 g Frühlingszwiebel
250 g kleine Pfifferlinge
10 g Butter
50 ml Sahne
¼ TL Speisestärke
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel

5 Brötchen vom Vortag
125 ml heiße Milch
80 g Zwiebel
20 g Butter
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
3 Eier

Dazu: 1 Glas Hengstenberg
Rotkraut traditionelle Art (770 g)

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Heizen Sie den Ofen auf 190 °C vor. Salzen und pfeffern Sie den Braten. Schälen und putzen Sie das Gemüse und schneiden es in etwa 1,5 Zentimeter große Stücke.

Schritt 2: Das Fleisch anbraten

Erhitzen Sie das Öl in einem Bräter und braten Sie das Fleisch darin von allen Seiten an. Geben Sie das Gemüse hinzu und braten es kurz mit an. Geben Sie Kräuter und Gewürze hinzu.

Schritt 3: Das Fleisch im Ofen garen

Stellen Sie den Bräter mit geschlossenem Deckel in den Ofen und lassen Sie das Fleisch etwa 60 Minuten garen. Übergießen Sie den Braten dabei ab und zu mit dem erhitzten Wildfond.

Schritt 4: Die Sauce vorbereiten

Schneiden Sie den Speck in kleine Würfel. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden sie in feine Ringe. Putzen Sie die Pfifferlinge und reiben sie mit Küchenkrepp ab. Halbieren Sie die größeren Pfifferlinge. Braten Sie den Speck 2–3 Minuten in der Butter an. Geben Sie dann die Zwiebeln dazu und schwitzen Sie sie an, bis sie glasig werden. Nun gießen Sie die Sahne an und lassen alles bei geringer Hitze köcheln.



Schritt 5: Die Semmelknödel zubereiten

Schneiden Sie die Brötchen in 5 Millimeter breite Scheiben, übergießen sie in einer großen Schüssel mit der heißen Milch und lassen sie 20 Minuten ziehen.
Zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne und schwitzen Sie die Zwiebeln kurz darin an.
Rühren Sie die gehackte Petersilie und die Gewürze ein und lassen den Topf etwas abkühlen. Das Abkühlen ist wichtig, damit die als nächstes zugegebenen Eier nicht stocken.
Geben Sie nun die Eier sowie die gewürzten Zwiebeln zu den Brötchen und verkneten alles zu einem Teig. Anschließend lassen Sie ihn für 10 Minuten ruhen. Formen Sie dann 10 Knödel aus dem Teig und legen sie vorsichtig in einen Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser. Reduzieren Sie die Hitze und lassen sie die Knödel etwa 2 Minuten gar ziehen.

Schritt 6: Den Braten aus dem Ofen nehmen und warm halten

Nehmen Sie den Bräter aus dem Ofen, heben den Braten heraus und entfernen Sie das Küchengarn, das ihn zusammenhält. Wickeln Sie den Braten in Alufolie und lassen ihn ruhen.

Schritt 7: Die Sauce fertigstellen

Passieren Sie den Bratenfond durch ein Sieb und lassen Sie ihn auf etwa 200 Milliliter einkochen. Rühren Sie ihn dann unter die Sahne, geben die Pfifferlinge hinzu und lassen sie 3–4 Minuten mitköcheln. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack. Wenn die Sauce zu flüssig ist, geben Sie etwas Speisestärke, die sie in kaltem Wasser angerührt haben, hinzu und kochen die Sauce nochmals kurz auf. Rühren Sie die Petersilie unter.

Schritt 8: Der letzte Schliff

Zum Servieren schneiden Sie den Braten in Scheiben und richten ihn mit Rotkohl und Knödeln an. Zum Schluss geben Sie die Pfifferlingssauce über das Fleisch. Ein Gedicht!