Nah&Frisch

Verena Pelikan | Professional

Gebackene Rotkrautknödel auf Wildschweinragout

Griaß di Rezepte | Eintopf | Fleischgerichte | Gemüse | Weihnachten | Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Das Wildschweinfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in einem (Schmor-)Topf erhitzen und die Wildschweinwürfel darin scharf anbraten. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Karotten und die Staudenselleriestangen in kleine Stücke schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Pfefferkörner gemeinsam mit den Wacholderbeeren, dem Rosmarin, dem Thymian und den Lorbeerblättern in ein Teesieb geben. Sobald das Fleisch von allen Seiten scharf angebraten ist, das Tomatenmark hinzufügen. Danach die Zwiebel-, Karotten- und Staudenselleriestücke sowie den Speck hinzufügen und einige Minuten mitbraten lassen. Zum Schluss die Knoblauchstücke dazugeben. Den Rotwein und das Suppengewürz dazugeben. Das Teesieb in den Topf geben, die Tomatensauce hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Schmortopf auf die mittlere Schiene im Backofen stellen und das Wildschweinragout 45 Minuten köcheln lassen. Danach 3 EL Preiselbeermarmelade einrühren und weitere 45 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer (und ggf. mit weiterer Preiselbeermarmelade) abschmecken.

Für die Rotkrautknödel die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig rösten. Das Apfel- Rotkraut hinzugeben.

Die Gewürze in ein Teeei füllen und in den Topf geben. Den Rotwein und den Weißweinessig dazuleeren und das Rotkraut so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Anschließend komplett auskühlen lassen.

Das ausgekühlte Apfel-Rotkraut mit der Speisestärke vermengen und aus der Masse 12 Knödel formen. Diese auf einen mit Butter gefetteten Teller setzen und für 45 Minuten einfrieren.

In der Zwischenzeit zum Panieren 2 Eier in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl in eine Schüssel geben und auch die Semmelbrösel in eine eigene Schüssel geben. Die gefrorenen Rotkrautknödel zuerst im Mehl wenden, anschließend im verquirlten Ei und danach in den Semmelbröseln wenden. Die Semmelbrösel mit den Händen gut andrücken.

Anschließend die panierten Knödel noch ein weiteres Mal panieren. Die panierten Knödel für mindestens 30 Minuten einfrieren. Das Pflanzenöl erhitzen und die panierten Rotkrautknödel darin goldbraun backen.

Das Wildschweinragout auf vorbereiteten, gewärmten Tellern verteilen. Je 2–3 gebackene Rotkrautknödel daraufsetzen. Gegebenenfalls einen Knödel aufschneiden. Sofort servieren.

ZUTATEN

- Wildschweinragout:
- 1500 g Wildschweinfleisch
- 5 EL neutrales Pflanzenöl
- 3 Scheiben Bauchspeck
- 1000 ml Rotwein
- 1 TL Suppengewürz getrocknet
- (alternativ: ½ Würfel Gemüsesuppe)
- 4 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 10 Pfefferkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Stiel Rosmarin
- (alternativ: 1 TL getrockneter Rosmarin)
- 3 Stiele Thymian
- (alternativ: 1 TL getrockneter Thymian)
- 3 Lorbeerblätter
- 2 EL Tomatenmark
- 400 g Tomatensauce
- (alternativ: gestückelte Tomaten)
- Salz & Pfeffer
- 3 EL Preiselbeermarmelade

Rotkrautknödel:

500 g Apfel-Rotkraut

1 kleine Zwiebel

125 ml Rotwein

1 kleine Zimtstange

3 Wacholderbeeren

3 kleine Lorbeerblätter

2 EL neutrales Pflanzenöl

30 ml Weißweinessig

30 g Speisestärke

150 g Mehl

2 Eier

250 g Semmelbrösel

ca. 500 ml neutrales Pflanzenöl zum

Rausbacken