

# RINDERROLLBRATEN MIT BÄRLAUCHCREME-FÜLLUNG

## RINDERROLLBRATEN MIT BÄRLAUCHCREME-FÜLLUNG

Für dieses Rezept habe ich einen Rinderbraten flach aufgeschnitten, ihn mit einer Creme aus Frischkäse, Bärlauch und Champignons bestrichen, mit Parmesan belegt und wieder eingerollt. Für 90 Minuten ging es dann ab in den Ofen und schon konnte der Rinderrollbraten mit grünen Bohnen und einem Kartoffel-Bärlauch Püree serviert werden. Und falls Bärlauch gerade keine Saison hat könnt ihr auch einfach Schnittlauch nehmen und das Ganze mit einem klassischen Kartoffelpüree kombinieren. Sehr lecker!



### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

1,5 kg Rinderbraten aus der Hüfte

3 EL Frischkäse

40g Bärlauch oder Schnittlauch

4 Champignons

2 Knoblauchzehen

ca. 15g Parmesankäse

Pfeffer & Salz

Küchengarn oder Zahnstocher

Olivenöl

2 gehäufte TL grüner Pfeffer (eingelegt)

6 rote Schalotten

1 EL Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter (wenn möglich frisch)

5 Nelken

300 ml trockener Rotwein

500 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

2 EL Saucenbinder für dunkle Saucen

### Für die Bohnen:

150g Buschbohnen

1 kleine Hand voll Speckwürfel

2 EL Butter

Pfeffer & Salz

### Für das Püree:

200g Kartoffeln

1 El Butter

100 ml Milch

4 EL Bärlauchcrème (Reste von der Rinderbratenfüllung)

Muskat

Pfeffer & Salz

### ZUBEREITUNG:

Der erste Schritt beginnt bei der Auswahl des Bratens. Da ich ihn aufrollen wollte musste er gleichmäßig in Dicke und Form sein, sonst hätte das nicht geklappt.



Mit einem großen scharfen Messer setze ich jetzt so an, dass ich in etwa das obere Drittel vom Braten flach aufschneide. Wichtig: Nicht zu weit an die Kante schneiden! Das eingeschnittene Stück aufklappen.

*Schnittrichtung (für Linkshänder) ->*



Den Braten jetzt so ausrichten, dass man das Messer wieder gut ansetzen kann (also um 180° drehen) und auf Höhe der aufgeklappten Fleischbahn den Weg wieder zurück gehen.

*Schnittrichtung ->*



Das Fleisch ein bissl beiseite schieben und die Champignons fein hacken. Den Bärlauch in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und den Knoblauch schälen. Alles zusammen mit dem Frischkäse in den

Mixer geben.



Solange mixen, bis eine gleichmäßige feine Creme entstanden ist. Diese kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken und das Fleisch damit einstreichen. Den Rest der Creme für das Kartoffelpüree beiseite stellen. Vom Parmesankäse dünne Scheiben abschneiden.



Die Parmesanscheibchen auf der Creme verteilen.



Dann den Braten wieder so einklappen, wie er ursprünglich war.



Dann entweder mit Küchengarn einknüpfen oder mit Holzspießchen fixieren.



Jetzt etwas Olivenöl in den Bräter geben und auf dem Herd stark erhitzen. Die Schalotten schälen und in das Öl geben. Kurz anbraten lassen und mit Rotwein ablöschen. Den Wein stark reduzieren lassen. Wacholderbeeren, grüne Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblätter dazugeben.



Sobald der Wein eine Sirup-artige Konsistenz hat kommt das Fleisch in den Bräter und ich gieße das Ganze mit der Brühe auf. Den Braten nochmal mit Pfeffer und Salz würzen. Dann den Bräter abdecken und bei 180°C für 90 Minuten in den Ofen schieben. Alle 30 Minuten mit Saft aus dem Bräter übergießen.



Nach ca. 60 Minuten geht es mit den Beilagen weiter. Die Kartoffeln werden geschält, in Würfel geschnitten und in einem Topf mit Salzwasser gar gekocht.

Die Bohnen werden geputzt und in 3-4 cm lange Stücke geschnitten. Kurz (4 Minuten) in Salzwasser blanchieren und dann kalt abschrecken.



Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Auf dem Herd bei niedriger Temperatur Butter und Milch einrühren. Mit frisch geriebenem Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Dann die restliche Bärlauchcrème einrühren und nochmal abschmecken.

In der Bohnenpfanne die Speckwürfel mit Butter anbraten. Dann die Bohnen dazugeben. Die Hitze reduzieren (Stufe 5 von 9) und noch 3 Minuten braten lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Jetzt den Braten aus dem Bräter heben und kurz ruhen lassen. Die Bratensauce abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Saucenbinder einrühren und kurz aufkochen. Den Braten aufschneiden und mit Bohnen und Püree anrichten. Dann noch etwas Sauce darüber geben.

Guten Appetit!

---

## REHBRATEN IN ROTWEIN MIT HALBEN BACKKARTOFFELN UND ROTKOHLE

### REHBRATEN IN ROTWEIN MIT HALBEN BACKKARTOFFELN UND ROTKOHLE

Hier ist, wie bereits angekündigt, der Hauptteil meiner zerlegten Rehkeule – ein zart geschmorter Rehbraten in Rotwein, begleitet von Backkartoffel und Rotkohl. Der kleinere Teil wurde letzte Woche zu Reh mit Salzkartoffeln und Granatapfelsauce verzaubert, mit den Resten wird es nächstes Wochenende ein Wild-Stroganoff geben.



Nachdem der Rehbraten nun also 5 Tage in einem Sud aus Rotwein mit Balsamico Essig, Lorbeerblättern, Anissterne, Nelken und Wacholderbeeren im Kühlschrank geschlummert hat geht es endlich los...

#### ZUTATEN:

1 kg Reh (Fleisch aus der Keule)

2 Flaschen Rotwein (hier Ruby Cabernet)

4 cl Balsamico Essig

5 Lorbeerblätter

3 Anissterne

6 Nelken

10 Wacholderbeeren

(5 Tage Pause)

1 große Zwiebel

3 EL Butter (2 EL um den Braten anzubraten, 1 EL für die Kartoffeln)

5 Zweige Rosmarin (4 zum Fleisch, 1 für die Kartoffeln)

Pfeffer und Salz (hier Orange-Rosmarin-Lavendelsalz)

3 große Kartoffeln

2 gute Esslöffel Preiselbeeren

Für den Rotkohl:

1 kg Rotkohl

2 Lorbeerblätter

4 Nelken

3 Pimentkörner

1 1/2 EL Essigessenz oder ca. 4-5 EL heller Speiseessig (z.B. Balsamico bianco)

1 EL Zucker

1 TL Salz

1 Glas Rotwein

1/4 L Wasser

2 EL Schmalz (wer keinen Schmalz hat: Butter geht auch)

1 Apfel

1 kleine Zwiebel

etwas Pfeffer bei Bedarf zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

Dieses Gericht sollte etwas länger geplant werden da der Braten ca. 5 Tage im Rotweinsud liegen sollte.

Zuallererst wird der Wein mit den Lorbeerblättern, Nelken, Anissternen, Wacholderbeeren und dem Essig aufgekocht. Das Ganze lasse ich jetzt wieder komplett abkühlen bevor ich das Fleisch im

Bräter damit übergieße. Das ist einfach um den Sud etwas haltbarer zu machen – ich verwende ja nicht soviel Essig wie beim Sauerbraten – und die Aromen aus den Gewürzen zu kitzeln. Den Bräter stelle ich dann schön weit hinten in den Kühlschrank wo er mich nicht stört. Ab und an wende ich das Fleisch in den kommenden 5 Tagen, ansonsten braucht es aber keine weitere Aufmerksamkeit.



Nach 5 Tagen im Kühlschrank geht es endlich weiter. Zuerst mal den Ofen auf 150°C vorheizen. Den Rotweinsud fülle ich in einen Topf ab, der wird portionsweise noch weiter verwertet. Dann den Bräter mit einem schönen Stückchen Butter auf den Herd stellen und erhitzen. Eine geviertelte Zwiebel und Rosmarin dazugeben. Das Fleisch außen herum mit Orange-Rosmarin-Lavendelsalz (oder normalem Meersalz) und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit in den Bräter legen. Außenrum kurz anbraten und mit ca. 2 Tassen vom Rotweinsud ablöschen.



Den Deckel auf den Bräter legen und Alles für ca. 2 Stunden in den Ofen geben. Ab und an mal wenden. Das Fleisch wird so schön zart geschmort, ist aber nicht mehr rosa. Das ist mir nach 5 Tagen im Kühlschrank einfach nichts mehr.

Jetzt geht's an den Rotkohl. Für den Rotkohl zuerst den Kohl ganz fein schneiden oder reiben. In einem großen Topf die Zwiebeln im Schmalz anbraten. Sobald der Kohl geschnitten ist kann er mit in den Topf. Lorbeerblätter, Nelken und Pimentkörner dazugeben und alles mit dem 1/4 Liter Wasser, Essig und Rotwein aufgießen und mit Salz und Zucker würzen. Einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze (hier Stufe 4 von 9) im offenen Topf köcheln lassen. Den Apfel kleinschneiden und unter mengen.

Das Ganze muss jetzt ca. 1,5 Stunden köcheln. Dabei immer den Flüssigkeitsspiegel im Auge behalten und umrühren damit nichts anbrennt. Am Ende den Kohl abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Essig, Salz, Zucker oder Pfeffer verfeinern.

Und – weil wir ja noch Kartoffeln machen wollen – gleich zum nächsten Punkt:

halbe Backkartoffeln. Die Kartoffeln halbieren. Jedes Stück mit etwas Salz würzen und mit einem Stückchen Butter und etwas Rosmarin in ein Alufoliepäckchen wickeln.

Im Ofen nach etwas Platz suchen – da steht ja schon der Bräter – wenn man dann so wie ich auch mit Drehen und Wenden nicht wirklich Platz findet folgender Trick: den Deckel vom Bräter umdrehen und die Folienpäckchen einfach zum Garen in die Schale legen. Dazu sollte man ihnen aber wenigstens 60 Minuten Zeit geben weil wir ja nur 150°C haben. Nach 60 Minuten können die Kartoffeln ausgepackt werden. Ich habe die Schnittfläche dann noch kurz in der Pfanne gold-braun angebraten.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und etwas ruhen lassen.



In dieser Zeit aus dem Bratensaft, einem weiteren Glas vom Rotweinsud und ca. 3 TL Preiselbeeren ein Sauce zaubern. Kurz aufkochen und mit 2 TL kalter Butter etwas abbinden. Dann das Fleisch tranchieren und zusammen mit Rotkohl und Kartoffeln anrichten. Etwas Sauce und einen Klecks Preiselbeeren mit auf den Teller geben und fertig ist der Braten.

Viel Spaß beim probieren!

---

## WILDSCHWEINGULASCH MIT SPÄTZLE

### WILDSCHWEINGULASCH MIT SPÄTZLE

Ein Wildschweingulasch mit Spätzle ist an an kalten Herbst- und Wintertagen pures Soulfood – langsam geschmort, fein gewürzt und das Fleisch zerfällt förmlich auf der Zunge weil es so zart ist. Wenn dazu dann noch leckere Spätzle in der traumhaften Sauce baden dürfen bleiben keine Wünsche offen. Ich habe keinen Schnellkochtopf verwendet, daher muss man hier auch ein wenig Zeit einplanen. Alles in Allem hat das Gulasch etwas über 2,5 Stunden geköchelt. Dafür wurde man aber auch mit wunderbar zartem Wildschweinfleisch belohnt!



### ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

- 1 kg Wildschwein (aus der Keule)
- 1 EL Butter zum anbraten und je nach Geschmack noch 1 EL Butter später für die Spätzle
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 frische Lorbeerblätter
- 6-7 Wacholderbeeren
- 3-4 Nelken
- 1 EL Majoran
- frisch gemahlener Pfeffer & Salz
- 500 ml trockener, kräftiger Rotwein
- 200 g Champignons
- 1 Dose geschälte Tomaten (400g)
- 200ml Wasser
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Crème fraîche pro Portion
- 2 TL Wildpreiselbeeren pro Portion (je nach Geschmack, kann auch weg gelassen werden)
- 400g Spätzle

### ZUBEREITUNG:

Vorab - ich habe einen mittelgroßen, gusseisernen Topf\* verwendet. Wichtig ist, dass man den entsprechenden Topf später bei 160°C Ober-/Unterhitze in den Ofen stellen kann.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln, das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter im Topf erhitzen und das Fleisch rundum scharf in der Butter anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch dazu geben, die Hitze reduzieren und beides sanft anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einem kleinen Teller beiseite stellen.



Die Pilze vierteln und im gleichen Topf anbraten. Das Tomatenmark, die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren, die Nelken und den Majoran mit in den Topf geben und alles rundum schön anrösten.

Den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch zurück in den Topf geben und alles mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen und die Tomaten mit einem extra Schluck Wasser dazu geben. Das Gulasch mit Pfeffer würzen, den Deckel auf den Topf setzen und alles für 2,5 Stunden in den Backofen schieben. Gelegentlich umrühren.



Rechtzeitig vor Ende das Salzwasser für die Spätzle aufsetzen (je nach Geschmack kann man natürlich auch Klöße, verschiedene Nudeln oder Reis machen). Die Spätzle hinein geben und nach Packungsanleitung garen. Sobald die Spätzle gar sind abgießen und zurück in den Topf geben. Mit einem Esslöffelchen Butter verfeinern.

Das Gulasch aus dem Ofen holen und noch ein letztes Mal abschmecken. Erst jetzt kommt Salz an das Gulasch. Dann das Wildschweingulasch mit Spätzle anrichten und auf jede Portion einen Teelöffel Crème fraîche geben. Man kann die Crème fraîche auch vorher ins Gulasch geben, ich persönlich finde es so etwas netter angerichtet. Dann kann man noch je nach Geschmack 1-2 TL Preiselbeeren auf den Teller geben, für mich persönlich passen die einfach herrlich zum Wildschwein.



Dazu ein schöner kräftiger Rotwein - ein wunderbares Essen für die kältere Jahreszeit!





© katha-kocht.de