

SAUERBRATEN VOM ELCH mit Rotkohl und Mandelkroketten

Rezept für 4 Personen:

Sauerbraten:

750 ml Rotwein
300 ml Balsamico Essig, weiß
500 g Wurzelwerk (Zwiebel, Karotten, Petersilie, Sellerie, Lauch)
1 Gewürzsäckchen (5 Lorbeerblätter, 10 Pimentkörner, 5 Nelken, 10 Pfefferkörner)
1 kg Elchschulter / alternativ Rinderschulter
Salz
Pfeffer schwarz, gemahlen
Pflanzenöl
5 EL Tomatenmark

Rotkraut:

1 kg Rotkohl
1 Apfel, abgeschält, entkernt und grob geschnitten
5 EL Apfelmus
5 EL Preiselbeeren
2 EL Zitronensaft
6 EL Essig
2 EL Zucker
Salz
Pfeffer schwarz, gemahlen
2 Zwiebel / fein geschnitten
100 g Schweineschmalz
4 EL Zucker
4 EL Balsamico
1 Zimtstange
250 ml Rotwein

Mandelkroketten:

500 g Mehliges Kartoffeln
3 Eier
Prise Muskat
Salz
Weizenmehl
Mandelgrieß

Beeren Chutney:

250g Waldbeeren / tiefgekühlt
100 g Zucker
100 ml Traubensaft
1 Gewürzsäckchen (1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Sternanis, 5 Pfefferkörner)
1 TL Ingwerpulver
4 EL Balsamico Essig

Zubereitung Sauerbraten:

Rotwein, Essig, Wurzelwerk und Gewürzsäckchen zusammen aufkochen, die Elchschulter dazugeben und im Kühlschrank mindestens 4 Tage abgedeckt ziehen lassen.

Das Fleisch aus der Rotweinbeize nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Pflanzenöl auf allen Seiten in einem Fleischbräter scharf anbraten.

Die Rotweinbeize durch ein Sieb geben, das Gewürzsäckchen entfernen und das Gemüse im Fleischbräter scharf anbraten. Tomatenmark dazugeben, kurz mit anbraten und mit der Beiz-Flüssigkeit ablöschen. Das Fleisch dazugeben und im Backrohr bei 180 Grad zugedeckt weich garen.

Den fertigen Braten herausnehmen, die Flüssigkeit sieben, aufkochen und mit Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung Rotkohl:

Den feingeschnittenen Rotkohl mit Apfelmus, Preiselbeeren, Zitronensaft, Apfelscheiben, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Die Zwiebel in Schweineschmalz glasig anschwitzen, mit dem Zucker leicht karamellisieren und mit dem Balsamessig ablöschen. Das marinierte Rotkraut, Zimt und Rotwein dazugeben und im geschlossenen Kochtopf gardünsten.

Zubereitung Mandelkroketten:

Kartoffeln mit Schale kochen, noch heiß schälen und im Backofen bei ca. 100 Grad ausdämpfen lassen.

Nach dem Auskühlen 2 Eier und Muskat dazugeben und mit Salz würzen. Kroketten formen, panieren und bei 170 Grad schwimmend ausbacken.

Zubereitung Beeren Chutney:

Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Das Gewürzsäckchen entfernen und kalt stellen.