

Rehragout mit Rotkraut und Serviettenrolle

Für 5-6 Portionen

Zutaten Rehragout:

- ca. 1 kg ausgelöstes Fleisch aus Rehschlägel oder -schulter (oder anderes Wildfleisch zum Dünsten)
- 750 ml Rindsuppe oder Wildfonds (ersatzweise Wasser mit hausgemachter Suppenwürze)
- 100 g Preiselbeermarmelade
- 500 ml Rotwein
- 50 ml Orangensaft
- 2 größere Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- Öl oder Schmalz zum Anbraten
- 30 g Paradeismark
- 50 g Speckwürfel
- Salz, Thymian, Orangenschale, Pfefferkörner, Wacholderbeeren eventuell Lorbeerblätter

Zutaten Rotkraut:

- 600 g Rotkraut
- 1 EL Preiselbeeren
- 150 g Äpfel, geschält und entkernt
- 200 ml Rotwein
- 3 EL Öl
- 80 g Zwiebeln
- etwas Kristallzucker
- Orangen und Zitronensaft
- Salz
- Honig und eventuell eine Prise Zimt

Zutaten Serviettenrolle:

- 250 g Semmelwürfel
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 70 g Butter
- 60 g Zwiebeln
- Salz
- Petersilie gehackt
- Butter zum Bestreichen



Zubereitung Ragout:

1. Das Fleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden, die Zwiebeln fein würfeln und den Knoblauch in feine Scheiben hobeln.
2. Öl oder Schmalz erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Das Paradeismark und die Speckwürfel dazugeben.
3. Das Fleisch ebenfalls anbraten und dann mit Rotwein ablöschen. Den Wein etwas einkochen lassen und dann mit Orangensaft und Suppe aufgießen.
4. Thymian, Orangenschale, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter in ein Gewürzsäckchen (oder einen Papier-Teefilterbeutel) füllen und zum Fleisch geben.
5. Auf kleiner Flamme oder im Rohr weich garen. Das dauert je nach Fleischqualität eineinhalb bis zwei Stunden.
6. Wenn notwendig noch Flüssigkeit nachgießen.

7. Wenn das Fleisch weich ist, mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben. Das Gewürzsäckchen entfernen und die Sauce mit einer Flotten Lote oder einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch wieder einlegen.

Zubereitung Rotkraut:

1. Den Krautkopf in Spalten schneiden, dabei darauf achten, dass die Blätter noch am Strunk hängen.
2. Das Kraut fein hobeln, mit Zitronen- und Orangensaft sowie Salz gut verkneten und einige Stunden rasten lassen.
3. Die Zwiebeln fein schneiden.
4. Öl erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen, ohne dass sie Farbe nehmen. Zucker darüberstreuen, kurz rösten und mit Wein ablöschen.
5. Das Rotkraut untermengen und zugedeckt etwa 45 Minuten dünsten.
6. Die Äpfel grob hobeln und gemeinsam mit den Preisbeeren unter das Rotkraut mengen.
7. Noch etwa 30 Minuten dünsten und wenn das Kraut weich ist, mit Salz, Pfeffer, Honig und nach Belieben mit einer Prise Zimt abschmecken.

Zubereitung Serviettenrolle:

1. Für die Serviettenrolle die Zwiebeln fein scheiden und in heißer Butter glasig anschwitzen.
2. Die Milch mit den Eiern und Salz verschlagen.
3. Die Petersilie fein hacken.
4. Alles mit den Semmelwürfeln vermischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
5. Ein Stück Frischhaltefolie (ca. 30 – 40 cm) auflegen und die halbe Längsseite mit flüssiger Butter bestreichen.
6. Die Knödelmasse mittig gleichmäßig verteilen, etwas zusammendrücken und in die Folie einrollen. Mit der buttrigen Seite beginnen. Die Enden verschließen.
7. Je nachdem wie dick die Serviettenrolle werden soll, ein oder zwei Stücke formen.
8. In heißem Wasser etwa 25 – 35 Minuten garen.
9. Die Folie entfernen und die Serviettenrolle in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.