

Kalbsrollbraten in Biersauce mit Grießknöderln, Speckfisolen und karamellisierten Kürbis

| | |
|----------------------|--|
| Thema: | Für einen gemütlichen Sonntag im Kreis der Familie |
| Saison: | der Kürbis sollte frisch verfügbar sein |
| Besonderheit: | viele geschmackliche Komponenten in einem Gericht vereint |
| Zu Beachten: | easy cooking for everyone, aber ein wenig Zeit sollte man schon mitbringen |

Zutaten / Einkaufsliste

(ca. 4 Personen)

| | |
|--------|------------------------|
| 1 kg | Kalbsrollbraten |
| 1 | chinesischer Knoblauch |
| 500 ml | Bier |
| 125 ml | Rama Cremefine 7% |
| 300 ml | Brühe |
| n.B. | Salz und Pfeffer |
| n.B. | Majoran und Thymian |
| n.B. | Kümmel gemahlen |
| n.B. | Öl |

Grießknöderln

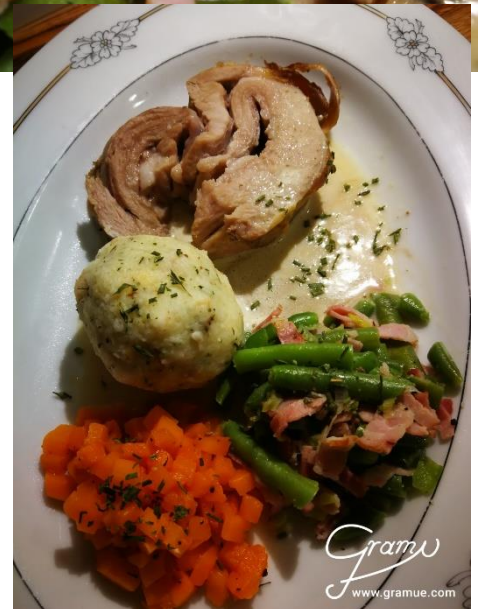
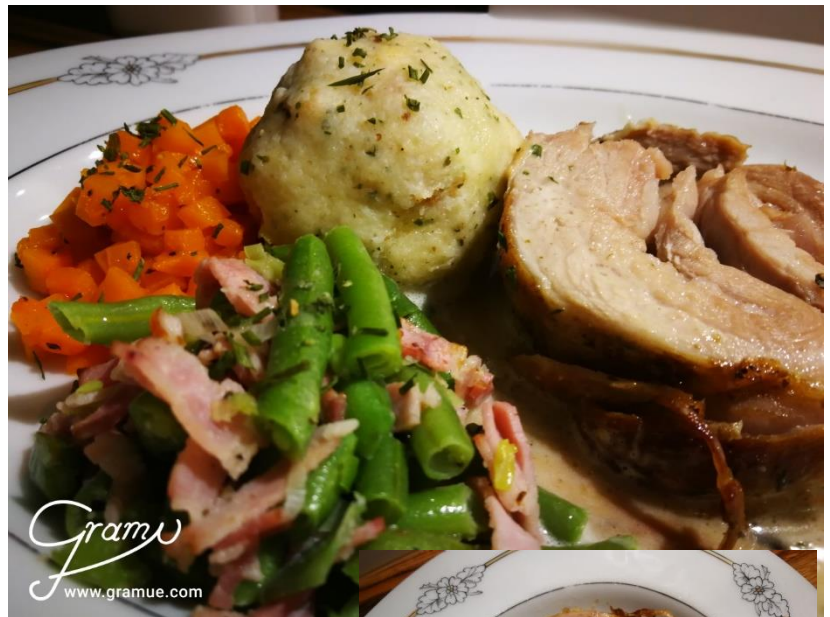
| | |
|--------|--------------------|
| 375 ml | Milch |
| 50 g | Butter |
| 300 g | Weizengrieß (fein) |
| 100 g | Semmelwürfel |
| 3 | Eier |
| n.B. | Salz und Pfeffer |
| n.B. | Muskatnuss |
| n.B. | Petersilie |
| n.B. | Kümmel (gemahlen) |
| n.B. | Öl |

Speckfisolen

| | |
|-------|------------------|
| 500 g | Fisolen |
| 130 g | Bacon |
| 1 | Frühlingszwiebel |
| n.B. | Salz und Pfeffer |
| n.B. | Knoblauchpulver |

Karamellisierte Kürbis

| | |
|-------|------------------|
| 400 g | Butternusskürbis |
| n.B. | Salz und Pfeffer |
| n.B. | Honig |



Zubereitung

Kalbsrollbraten:

Den Kalbsrollbraten am Vortag in einer Marinade aus Majoran, Thymian, gemahlenen Kümmel, fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Öl einlegen und im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Das Backrohr auf ca. 180°C Heißluft vorheizen und den Kalbsrollbraten gemeinsam mit der Marinade in eine „Rein“ (ist eine geeignete Bratenform) geben und mit der Brühe auffüllen. Zirka eine Stunde im Backrohr garen (dabei immer wieder mit der Brühe übergießen und den Kalbsrollbraten mehrmals wenden). Danach den Kalbsrollbraten für ca. eine weitere Stunde garen und dabei immer wieder mit etwas Bier übergießen.

Biersauce:

Kurz vor dem Ende der Garzeit (des Kalbsrollbratens) ca. 300ml vom Bratensaft abschöpfen, in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Rama Cremefine einrühren und die Sauce etwas einreduzieren lassen bis diese eine sämige Konsistenz erhält. Wer möchte kann die Sauce mit dem Pürierstab auch noch aufmixen, damit diese schön schaumig wird.

Grießknöderln:

Die Milch in einem Topf aufkochen, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und gemahlene Kümmel hinzufügen. Den Grieß einrühren, ganz kurz aufkochen lassen, den Topf vom Herd ziehen, die Grießmasse in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

Die Semmelwürfel in etwas Öl knusprig anrösten und gemeinsam mit der Grießmasse und den Eiern verrühren. Aus diesem Teig kleine Knöderln formen (ca. 12 Stück). Die Knödel in leicht wallendem Salzwasser ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Speckfisolen:

Den Frühlingszwiebel in Ringe und den Bacon in feine Steifen schneiden sowie die Fisolen kurz blanchieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Frühlingszwiebel kurz anschwitzen und den Bacon dazugeben. Den Bacon „leicht“ cross werden lassen, danach die Fisolen untermengen und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzig abschmecken.

Karamellierter Kürbis:

Den Kürbis in kleine Würfel (ca. 5mm Kantenlänge) schneiden und in Öl scharf anbraten, salzen und pfeffern und kurz vor dem servieren mit etwas Honig karamellisieren.

Den Kalbsrollbraten in Scheiben schneiden und gemeinsam mit der Biersauce, den Grießknöderln, sowie den Speckfisolen und dem karamellisierten Kürbis servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit

