

# Selleriebraten mit Semmelknödeln, Rotkraut und dunkler Soße

Das brauchst du für 4 Personen:

Für den Selleriebraten	Für die Semmelknödel	Für das Rotkraut	Für die Soße
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Sellerie Ø10cm (ungeputzt ca. 650g)</li> <li>- 2 Zweige Rosmarin</li> <li>- Ein kleines Sträußchen Thymian</li> <li>- 100ml Sonnenblumenöl</li> <li>- 1 TL Paprikapulver, geräuchert</li> <li>- 1/2 TL getr. Oregano</li> <li>- Ein Hauch Chili</li> <li>- 1/2 TL Salz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 trockene Brötchen</li> <li>- 600ml Milch</li> <li>- 1 Ei</li> <li>- 1/2 Bund Petersilie</li> <li>- Muskatnuss</li> <li>- evtl. Semmelbrösel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 mittleren oder 1,5 kleine Köpfe Rotkraut (ungeputzt ca. 900g)</li> <li>- 2 Zwiebeln</li> <li>- 1 Apfel</li> <li>- 1 Lorbeerblatt</li> <li>- 3 Wacholderbeeren</li> <li>- 1 Nelke</li> <li>- 2 EL Apfelessig</li> <li>- Butter zum Braten</li> <li>- 250ml Rotwein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Stange Lauch</li> <li>- 1/2 Sellerie (ungeputzt ca. 350g)</li> <li>- 3 große Karotten (ungeputzt ca. 700g)</li> <li>- 1 Bund Petersilie</li> <li>- 1 EL Tomatenmark</li> <li>- 1 Lorbeerblatt</li> <li>- 3 Wacholderbeeren</li> <li>- 1 Nelke</li> <li>- 1/2 TL Senfsaat</li> <li>- 500ml Rotwein</li> <li>- Öl zum Braten, z. B. Rapsöl</li> </ul>

## Morgens

### #1 Rotkraut kochen

- Den Rotkohlkopf halbieren, Strunk und ggf. äußerste Schicht entfernen. Die Hälften nochmal halbieren, in feine Streifen runterschneiden und waschen.
- Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
- Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und die Nelke in ein Gewürzsäckchen packen.
- Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Apfel darin anbraten bis die Zwiebeln glasig werden. Dann den Rotkohl dazugeben und mit Wein ablöschen.
- Den Apfelessig dazugeben und den Topf noch mit etwas Wasser auffüllen: Die Flüssigkeit sollte etwa bis zur Hälfte des Rotkrautes anstehen.
- Nun noch etwas salzen und das Gewürzsäckchen in den Topf legen. Das Rotkraut mit Deckel etwa 25min bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Nach 25min sollte das Rotkraut schön zart, aber trotzdem noch etwas bissfest sein. Nun den Sud probieren und so abschmecken, dass er gut schmeckt (Salz und evtl. noch mehr Essig dazugeben).
- Den Topf beiseite Stellen und das Rotkraut mehrere Stunden ziehen lassen, erst so entwickelt sich der tolle, tiefe Geschmack.

### #2 Soße ansetzen

- Beim Lauch an beiden Enden etwa 1-2cm wegschneiden und falls nötig die äußerste Schicht entfernen. Die Stange in Ringe schneiden und gut waschen.
- Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden.
- Bei der Petersilie die trockenen Stielenden abschneiden. Den Rest waschen und grob zerkleinern.
- Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelke und Senfsaat in ein Gewürzsäckchen packen.
- In einem großen Topf Rapsöl erhitzen, Tomatenmarkt sowie einige Stücke von Lauch, Karotte und Sellerie hineingeben und für 1-2 Minuten stark anrösten.
- Sobald genügend Röststoffe vorhanden sind, mit Rotwein ablöschen. Dann das restliche Gemüse und die Petersilie dazugeben und mit Wasser auffüllen bis alles grob bedeckt ist.
- Salz und Gewürzsäckchen in den Topf geben, Deckel schräg aufsetzen und das Gemüse bei niedriger-mittlerer Hitze 3-4 Stunden köcheln lassen. Etwa alle 20min wieder mit Wasser auffüllen, nach rund 2 Stunden das Gemüse mit einem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken und anschließend weiter kochen lassen.

### #3 Brötchen für die Semmelknödel zerkleinern

- Die Brötchen für die Semmelknödel in Würfel schneiden und für später bereitstellen.



## Selleriebraten mit Semmelknödeln, Rotkraut und dunkler Soße

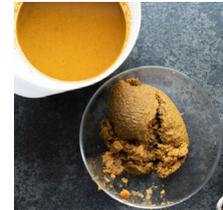
### Etwa 2,5 Stunden vor dem Servieren

#### #1 Sellerie in den Ofen schieben

- Das Würzöl für den Braten zusammenrühren: In einer Schüssel Sonnenblumenöl, Paprikapulver, getr. Oregano, Chili und 1/2 TL Salz gut vermischen.
- Den Backofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Beim Sellerie oben und unten je eine etwa 0,5cm dicke Scheibe wegschneiden. Im Wurzelbereich so viel der knubbeligen Wurzeln entfernen, dass alle Zwischenräume gut gereinigt werden können.
- Den Sellerie mit einer Gemüsebürste gut säubern.
- Rosmarin und Thymian waschen und mittig in eine kleine Auflaufform legen.
- Den gewaschenen Sellerie über die Auflaufform halten, gut mit Sonnenblumenöl einölen sowie mit etwas Salz einreiben und ihn dann auf die Kräuter setzen.
- Nun das Würzöl mit einem Pinsel auf den Sellerie auftragen. Überschüssiges Öl in die Auflaufform gießen. Es wird später noch gebraucht.
- Den Sellerie nun für etwa 2 Stunden in den Ofen schieben und ihn alle 20min erneut mit dem Würzöl aus der Auflaufform einpinseln. Durch das regelmäßige Einpinseln bekommt er eine schöne Kruste. Bei der Garzeit etwas auf die Größe des Sellerie achten: Eine kleinere Knolle wird wohl keine 2 Stunden brauchen bis sie weich ist, eine größere dafür umso länger!

#### #2 Die Soße fertigstellen

- In den Minuten bevor die Soße püriert werden soll, kein Wasser mehr nachgießen. Das Gemüse sollte nun schon schön zerkocht sein.
- Das Gewürzsäckchen aus der Soße nehmen.
- Das Gemüse mit einem Pürierstab grob pürieren und durch ein Sieb in eine Schüssel oder einen anderen Topf drücken. Anschließend die Gemüsereste noch feiner pürieren und einen Teil davon nochmals durch das Sieb streichen. Hier wird nun die Konsistenz der Soße eingestellt: Je mehr feines Gemüse durchs Sieb gedrückt wird, desto dicker wird die Soße. Also nicht direkt alles reinhauen, sondern langsam an die richtige Konsistenz rantasten.
- Die Soße im Topf zurück auf den Herd stellen und abschmecken.



### Vor dem Servieren (die letzten Schritte benötigen 45-60min)

#### #1 Semmelknödel machen

- Die Milch etwas erwärmen (lauwarm reicht).
- Die Stiele der Petersilie abschneiden. Anschließend die Petersilie waschen und fein hacken.
- Die Brotwürfel in eine große Schüssel geben, mit der Milch übergießen, die Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Alles gut mischen. Die Brötchen sollten nun schön feucht sein, einige Stellen der Kruste können aber durchaus noch etwas fest sein. Das ist in Ordnung.
- Die Brotmasse probieren und falls nötig nochmals nachwürzen.
- 1 Ei unter die Knödelmasse mischen.
- Nun die Knödeln rollen. Je nach Größe erhält man 10-12 mittlere Semmelknödel. Falls die Masse zu klebrig ist um Knödel zu formen, Semmelbrösel hinzufügen bis die Masse trocken genug ist.
- Die fertig geformten Knödel etwa 10min ruhen lassen, zwischenzeitlich ein einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Die Knödel in schwach kochendem Wasser etwa 10-12min garen.

#### #2 Rotkraut erwärmen und final abschmecken

- Das Gewürzsäckchen aus dem Rotkraut nehmen.
- Das Rotkraut erwärmen und final abschmecken.

#### #3 Die Soße erwärmen und final abschmecken

#### #4 Sellerie aus dem Ofen nehmen

- Gegen Ende der Garzeit den Sellerie mit einem scharfen Messer einstechen. Wenn man leicht bis in die Mitte gelangt, ist er fertig. Sollte er etwas zu früh fertig sein, den Backofen abschalten und ihn in der Resthitze warmhalten.
- Den Sellerie wie einen Braten in Scheiben schneiden und alles servieren.

