

Wildschweinsbraten mit Rotkraut und Schupfnudeln

aus dem Best Western Smart Hotel in Wien/Vösendorf, Österreich



Zutatenliste für 10 Personen

FÜR DAS WILDSCHWEIN

- 3 kg Wildschweintrücker
- 3 Bund Suppengrün ohne Petersilie
- 2 Zwiebel
- 2 l Rotwein
- 2 l Buttermilch
- 250 ml Obers
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Rosmarin, Butter, Preiselbeergelee

FÜR DAS ROTKRAUT

- 2 Häuptel Rotkraut (je ca. 2 kg)
- 400 ml Apfelessig
- Saft von 4 Zitronen
- Gewürznelken, Zimt, Koriander Pfeffer, Salz, Zucker, Butter, Lorbeerblätter
- 4 rote Zwiebel
- 4 Äpfel
- 600 ml Rotwein
- 300 ml Apfelsaft

SCHUPFNUDELN

- 100 g Butter (handwarm)
- 2 Eidotter
- 1 kg Erdäpfel (mehlige)
- 200 g glattes Mehl
- 100 g Weizengrieß
- Salz, Mehl

So wird's gemacht

WILDSCHWEIN

Zunächst pariere ich den Wildschweintrücker, aber die feinen Fettschichten lasse ich am Fleisch. Dann lege ich den Wildschweintrücker über Nacht in Buttermilch mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern in einem Gastronorm-Behälter zugedeckt über Nacht ein.

Am nächsten Tag wird das Suppengrün und Zwiebel kleinwürfelig geschnitten. Dann nehme ich das Fleisch aus der Buttermilch und tupfe es ab. Das Fleisch wird mit Salz, Pfeffer und Rosmarin eingerieben und zusammen mit dem Suppengrün rundum scharf angebraten. Anschließend lösche ich mit Rotwein ab. Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzufügen und ca. 2 Stunden bei 200 Grad im Konvektomat (oder Backofen) ohne Dampf und wenig Lüftung zugedeckt schmoren.

Sobald das Fleisch zart ist nehme ich es heraus und lasse es in Alufolie eingewickelt rasten. Jetzt seihe ich den Rotweinsud ab. Dann püriere ich ihn mit Suppengemüse. Die gewünschte Konsistenz des Saftes ergibt sich aus der Menge des verwendeten Suppengemüses. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Preiselbeergelee abschmecken, das Obers unterrühren und noch mal durchpürieren.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce, Rotkraut und Schupfnudeln anrichten.

ROTKRAUT

Das Rotkraut entstielen und in Streifen schneiden. In einer großen Schüssel mit Apfelessig und Zitronensaft vermischen. Mit Nelken und Zimt würzen – ich gebe auch gerne gemahlene Koriander dazu, mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Säure und Süße sollten sich in etwa die Waage halten. Zwiebeln fein hacken, Äpfel schälen und hobeln. Die Zwiebel in der Butter anschwitzen, Rotkraut dazu geben, durchrühren und dann mit Rotwein und Apfelsaft aufgießen. Zugedeckt ca. 1 Stunde weichkochen. Etwa 10 bis 15 Minuten vor Ende des Garungsprozesses die Äpfel dazugeben und mitkochen. Das Rotkraut sollte jedenfalls noch kernig sein.

SCHUPFNUDELN

Kartoffeln kochen, schälen und noch warm durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit dem Mehl, Grieß, Butter, Dotter und Salz nach Geschmack zu einem Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen ausrollen und zu fingerdicken, ca. 4 bis 5 cm langen Nudeln formen. Nudeln in leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 5 Min. schwach wallend köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Vor dem Anrichten die Schupfnudeln kurz in Butter durchschwenken und leicht anrösten.

Kontakt: Best Western Smart Hotel, Nordring 4, 2334 Vösendorf
<https://www.bestwestern.at/hotels/Voesendorf/Best-Western-Smart-Hotel>