

Landhaus Götker
Tiemanns Hof 1
49459 Lembruch
Tel.: 05447/1257
www.landhaus-goetker.de



Kochen aus Passion, kreativ und aromenreich, mit der ganzen Fülle regionaler Produkte - das verspricht Ihnen Sternekoch Friedrich Eikhoff.

Sauerbraten von der Diepholzer Moorschnucke

ausgesucht von Friedrich Eikhoff, "Landhaus Götker"

Zutaten (für 4 Personen):

4 Möhren
2 Stangen Lauch
½ Sellerieknolle
8 Schalotten
2 Äpfel (Boskoop)
30 Rosinen
2 l Rotwein
¼ l Balsamico-Essig
4 Scheiben Pumpernickel
100g Rübenkrautsaft
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
2 Sternanis
1 ausgelösten Moorschnuckenrücken
½ l Moorschnuckenjus
Salz, Pfeffer, Butterschmalz



Zubereitung:

Gemüse und Äpfel putzen und in große Würfel schneiden. Mit Rotwein, Balsamico-Essig, Rosinen, Pumpernickel, Rübenkrautsaft und den Gewürzen aufkochen und abkühlen lassen. Fleisch in die Marinade legen, abdecken und kalt stellen (3-4 Tage marinieren und dabei täglich wenden).

Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im erhitzten Butterschmalz anbraten.

Die Marinade aufkochen und abschäumen. Lorbeer, Wacholder und Sternanis aus der Marinade entfernen. Die Marinade pürieren und durch ein Sieb passieren.

½ l passierte Marinade abnehmen, mit dem Moorschnuckenjus aufkochen und zur gewünschten Saucenstärke reduzieren. Die restliche Marinade aufkochen, das Fleisch hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 15 Minuten schmoren. Fleisch herausnehmen und etwas ruhen lassen. Dann können Sie das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce und den Beilagen Ihrer Wahl servieren.

Wir empfehlen dazu: 2003er Nimburg-Bottinger Steingrube, Spätburgunder Auslese trocken, Weingut Fischer (Baden).