

Burgunderbraten mit Steinpilz Tagliatelle und feinem Apfelrotkraut



## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Burgunderbraten:

1500 g flache Rinderschulter (Schaufelbug)  
2 Zwiebeln  
100 g Knollensellerie  
1 kleine Karotte  
2 TL Öl  
4 cl Cognac  
1 TL Puderzucker  
2 EL Tomatenmark  
400 ml roter Burgunder (oder ein anderer kräftiger Rotwein)  
1 l. Hühnerbrühe  
je ½ TL Piment- und schwarze Pfefferkörner  
1 Stück Zimtrinde  
5 Wacholderbeeren (leicht angedrückt)  
1 Lorbeerblatt  
1 Knoblauchzehe (halbiert)  
je 1 Streifen unbehandelte Zitronen- und Orangenschale  
1 TL Speisestärke  
4 TL Schlagobers (Sahne)  
mildes Chilisalz  
Rosmarinzweige  
Salz  
Pfeffer

### Für die Tagliatelle

350 gr. Mehl Typo 00  
4 Eier mittelgroß  
50 gr. gemahlene, getrocknete Steinpilze  
Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

### Für das Apfelrotkraut:

3 Äpfel  
Saft von einer Zitrone  
1 Zwiebel  
1 Kopf Rotkraut

¼ L. frisch gepressten Orangen oder Clementinen Saft  
Piment  
Nelken  
Wacholderbeeren  
Salz  
Pfeffer  
¼ Rotwein Wasser Gemisch 1:1

## Burgunderbraten als Weihnachts Menü

Es gibt einfach nichts schöneres, als jetzt schon verschiedene Weihnachtsmenüs auszuprobieren, oder? Wir können uns einfach noch nicht entscheiden, was wir unseren Lieben am Weihnachtstag vorsetzen wollen.

Wenn es draußen immer trüber wird und die Laune sinkt, sind Peter und ich in der Küche und probieren uns in neuen Rezepten aus. So haben wir heute einen Burgunderbraten ausprobiert. Und der war richtig gut. Für unseren Burgunderbraten musst du zwar viel schnippeln, aber - es zahlt sich aus.

### Zubereitung

Vorbereiten der Rinderschulter und Saucen Ansatz

Wir beginnen, die Rindschulter in heißem Öl gleichmässig scharf anzubraten, damit der Saft drin bleibt. Also wirklich rundrum richtig resch anbraten.

Danach wickelst du das Fleisch in Alu Folie und lässt es einfach mal ruhen.

Nun kommt das geschnittene Gemüse in die Kasserolle, die du gemeinsam mit dem Tomatenmark und etwas Puderzucker anbrätst.

Etwas Cognac macht den Anfang beim Ablöschen. Danach löschst du nochmals mit Rotwein ab.

Der Trick ist, mit einem guten Burgunder, oder auch einem anderen kräftigen Wein, wie z.B. Chianti, drei mal abzulöschen und jeweils einkochen zu lassen.

Wenn der Wein fast verdunstet ist, kommt das Fleisch auf das Gemüsebeet und wird mit einer guten Rinderbrühe aufgefüllt. Kräuter und Pfefferkörner und die Zimtrinde kommen hinzu.

Deckel zu und rein in den Ofen. Pro Kilo kannst du ca. 1 ½ Stunden bei 160 Grad rechnen.

## Steinpilz Tagliatelle - einfach und gut

Jetzt haben wir Zeit für die Tagliatelle. Eine handvoll getrockneter Steinpilze mit dem Mixer fein mahlen, durch ein Sieb reiben. Ersetze einfach das Mehlvolumen für die Nudeln mit diesem Steinpilzmehl. Erstelle damit einen Nudelteig, rolle ihn dünn aus und schneide daraus die Tagliatelle Streifen. In heißem sehr salzigem Wasser gar kochen. Abseihen mit etwas Olivenöl beträufeln und kurz vor dem Anrichten nochmal kurz in einer Pfanne heiß machen.

## Apfelrotkraut

Das Rotkraut solltest du wirklich sehr fein schneiden. Es gibt dafür Küchenmaschinen, falls du dir das nicht zutraust. Hast du eine Wurst/Brot Schneide Maschine im Haus? Damit geht es leicht. Einfach 3 mm. Einstellen und hobeln.

Die mit Zitronensaft gesäuerten, und mit Zimtpuder gewürzten Äpfel mit Zwiebeln gut anbraten. Das Rotkraut hinzu geben. Mit Orangensaft ablöschen. Danach noch ein Rotwein Wasser gemisch aufgießen und schön einkochen lassen, bis das Rotkraut bissfest ist. Warm stellen.

*Tipp: Ein Hauch geriebener Ingwer mitgekocht verleiht deinem Rotkraut eine ganz besondere Note. Probier das mal aus.*

## Finale

Jetzt sollte der Braten fertig sein. Heb ihn heraus, wickle ihn erneut in Alufolie und kümmere dich nun um die Sauce.

Entferne alles Gemüse und Gewürz. Am besten geht das mit einem Sieb. Nun hast du den Saft gesammelt. Den in einem kleineren Topf umfüllen nochmal kurz aufkochen lassen. Mit Maizena Maiskeimstärke und dem Schlagobers ( Sahne) zunächst eine Paste verrühren und den Saft damit binden, bis er schön sämig wird. Jetzt kannst du salzen und pfeffern, oder noch weitere feingehackte Kräuter hinzufügen.

Die Nudeln in einer Pfanne mit wenig Butter erhitzen, mit einer Fleischgabel Nester formen und auf den Teller setzen. Das Rotkraut mit einer runden Anrichtform ebenfalls auf den Teller setzen. Nun entfernst du die Alufolie vom Braten und schneidest diesen in ca 1.5 dicke Scheiben und legst diese auf die Teller.

Mit der Sauce kannst du jetzt die festlichen Teller etwas garnieren, mit Rosmarin, kleinen Zimtstängelchen ebenso. Die Sauce in eine passende Sauciere füllen. Ich wette, diese Sauce ist ganz sicher ratzeputz leer, nach diesem schönen Festessen.

Guten Appetit!