



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Brigitte Quehenberger

## Zutaten

# Braten

2 KG	Vorderer Wadschinken vom Rind
2	Knoblauchzehen
4	gelbe Zwiebel
3 EL	Tomatenmark
2 EL	Feinkristallzucker
3 STUECK	Wacholderbeeren
1 L	Rotwein

	Salz
•••••	gemahlener Pfeffer
1 TL	Erdäpfelstärke zum Binden
Erdäpfelpüree	
1 KG	mehlige Erdäpfel
120 ML	
120 G	Butter
	Salz
•••••	gerieben Muskatnuss
Kürbis	
1	Hokkaidokürbis
5 EL	Walnussöl
1	Thymianzweig
	grobes Salz

## Zubereitung

#### Braten

- 1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne heben, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3. Im Bratenrückstand Zwiebeln und Knoblauch leicht hell anbraten. Zucker, Tomatenmark und Wacholderbeeren zufügen, umrühren und mit gutem Rotwein aufgießen. Kurz aufkochen

lassen über den Wadschinken gießen.

- 4. Wadschinken zugedeckt im vorgeheizten Rohr bei 170 °C 2 1/2 Stunden weich schmoren.
- 5. Fertig geschmorten Wadschinken aus der Sauce heben und Sauce durch ein Sieb streichen. Wenn nötig die Rotweinsauce mit etwas in kaltem Wasser aufgelöstem Erdäpfelstärke binden.
- **6.** Wadschinken in Scheiben schneiden und mit Kürbis und Püree und reichlich Sauce geschmackvoll anrichten.

### Erdäpfelpüree

1. Erdäpfeln in reichlich Salzwasser kochen bis sie weich sind.

Schälen ist nicht notwendig, da die Schale beim Durchdrücken durch die Kartoffelpresse in der Presse hängen bleibt.

- 2. Milch und Butter in einem Topf erhitzen und die Gewürze dazugeben.
- 3. Die Kartoffeln durch die Presse drücken, die Butter-Milch-Mischung hinzugeben und alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Püree schlagen.

Wer es ganz fein mag, das Püree durch ein feines Sieb streichen.

#### Kürbis

1. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen.

Die Haut kann man am Kürbis lassen (essbar).

- 2. Kürbishälften in je 8 gleichgroße Spalten schneiden.
- 3. Walnussöl auf einem Backblech verstreichen. Kürbis darauf verteilen und mit Walnussöl beträufeln. Thymianblätter und grobes Salz am Kürbis verteilen.
- 4. Bei 180 Grad im Backrohr für ca. 20 Minuten weich schmorren lassen.