Braten vom Wadschinken mit Erdäpfelpüree und Kürbis



Dauer: Aufwändig

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	heiße Milch
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.