

Frisch gekocht
Freitag, 1. April 2016



Rezept von Andreas Wojta

Surbraten auf Rahmlinsen



2 Stunden/ aufwendig

Zutaten für 6 - 8 Personen

1 Surbraten (2 kg), Öl, Wasser zum Aufgießen.

Für die Rahmlinsen: 250 g graue Linsen, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 EL getrockneter Majoran, 2 angedrückte Wacholderbeeren, 2 EL scharfer Senf, 1 EL Essig, 250 ml Obers, Wasser, Suppenpulver, Salz, Pfeffer, Schweineschmalz (oder Öl).

Für die Krennockerln: 96 g handwarme Butter, 2 Eier, 215 g Grieß, 1 EL gerissener Kren, Salz.

Zum Servieren: etwas Butter, reichlich frisch gerissener Kren und frisch geschnittener Schnittlauch.

Zubereitung

Den Surbraten in einen Bräter geben, mit etwas Öl übergießen und im Rohr bei 180 °C Umluft 2 1/2 Stunden braten. Nach der Hälfte der Bratzeit etwas Wasser zugießen. Für die Rahmlinsen Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf in etwas heißem Schmalz goldbraun anrösten. Linsen hinzufügen, kurz durchschwenken, Majoran, Wacholderbeeren und Senf zufügen, kurz durchrühren und mit reichlich Wasser aufgießen. Linsen 20 bis 25 Minuten leicht köcheln lassen, erst jetzt mit Essig und Suppenpulver würzen. Obers zufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Linsen von der Hitze nehmen, 5 bis 10 Minuten durchziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer oder auch Essig abschmecken.

Für die Krennockerln Butter, Eier, Grieß und Kren zu einer homogenen Masse verrühren, mit Salz würzen. Nockerln formen und 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Den Topf von der Hitze nehmen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Krennockerln aus dem Kochwasser heben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Vor dem Servieren die Krennockerln in aufschäumender brauner Butter schwenken und mit reichlich frisch geriebenem Kren und frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Den Surbraten aufschneiden und auf den Linsen anrichten, die Krennockerln separat dazu servieren.

