



Wasserbüffel-Braten

mit Aprikosen-Chili-Sauce und Serviettenknödel

Zutaten für 6 Personen

Braten:

- ca. 2 kg Wasserbüffel-Braten
- Bratöl

- 2-3 Gläser Kalbsfond (ca. 1,5 l, je nach Topfgröße)

- 2 Stangen Staudensellerie
- 3 mittelgroße Möhren
- 6 größere braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Schalotten

- 3 Tomaten (im Winter ggf. getrocknet oder aus der Dose, alternativ Tomatenmark)

- ca. 80 ml trockener Rotwein
- ca. 20 ml Madeira

- ca. 70 g frische oder getrocknete Aprikosen
- 1 frische Chilischote (ersatzweise getrocknet)
- 3 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Zweig frischer Rosmarin (ersatzweise getrocknet)

- 1 ½ EL Johannisbeergelee
- Pfeffer, Salz
- Butter

Serviettenknödel:

- 8 Laugenbrötchen vom Vortag
- 400 ml Milch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer
- Alufolie

Zubereitung:

Tiefgefrorenen Braten ungefähr **anderthalb Tage** vor der Zubereitung aus dem Gefrierschrank nehmen und **im Kühlschrank langsam auftauen** lassen;

etwa **2 Stunden zuvor** aus der Verpackung nehmen, kalt abspülen, trockentupfen

- 1) Den Braten salzen und pfeffern, dann in heißem Öl im Schmortopf bei hoher Temperatur von allen Seiten scharf anbraten; den **Ofen auf ca. 80°C vorheizen**
 - Knoblauch, Schalotten, Sellerie, Karotten und Champignons putzen und kleinschneiden
 - das Fleisch aus dem Topf nehmen, im Ofen warmhalten
 - Gemüse in den Topf geben und gut anbraten
 - zerkleinerte Tomaten zugeben
 - mit Rotwein und Madeira ablöschen, etwas einkochen lassen
 - mit Kalbsfond aufgießen, aufkochen und nochmals **einige Minuten** einkochen lassen

 - 2) **währenddessen** Aprikosen kleinschneiden, Chili entkernen und fein zerkleinern bzw. getrocknete Chili im Mörser zerstoßen (Achtung: je nach Schärfe der Chili lieber weniger nehmen und ggf. später noch nachwürzen!)
 - Aprikosen, Chili, Lorbeer, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Rosmarin und Johannisbeergelee zufügen
 - den Braten in die Sauce geben und davon möglichst gut bedeckt im geschlossenen Topf **in den Ofen** stellen
(Es geht auch auf dem Herd, nur dass die Temperatur schlechter zu ermitteln ist.)
 - die Ofen-Temperatur auf **ca. 120°C** erhöhen, sodass ganz leicht Blasen aufsteigen; die Sauce sollte nicht mehr sprudeln
- ca. 2 Stunden schmoren** lassen
- ab und zu den Braten in der Sauce wenden und nach etwa 2 Stunden in kürzeren Abständen an der dicksten Stelle die **Kerntemperatur** messen; **bei ca. 80°C** ist der Braten gar (nach 2½ bis 3 Stunden – plötzlich geht's ganz schnell!)
- 3) Derweil der Braten vor sich hin schmort, können die **Serviettenknödel** vorbereitet werden:
 - die Brötchen fein würfeln
 - Milch erhitzen und über die Brötchenwürfel gießen; **ca. 15 Min.** ziehen lassen
 - Eier zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut verkneten

 - 4 Stücke Alufolie fetten
 - je ¼ der Kloßmasse darauf zur Rolle formen, einwickeln und die Enden fest zusammendrehen
 - in einem weiten Topf in leicht siedendem Wasser **ca. 30 Minuten** gar ziehen lassen

- 4) Wenn der **Braten** die Temperatur von 80°C erreicht hat, nimmt man ihn aus der Sauce und lässt ihn zugedeckt noch **etwa 10 Min. ruhen**
- den Sud durch ein Sieb passieren, noch einmal aufgekochen und zum Schluss mit etwas kalter Butter in kleinen Stückchen aufschlagen (montieren), danach warm halten

Zu guter Letzt werden Braten und Knödel in Scheiben geschnitten und mit der wunderbar fruchtigen Sauce serviert.

Dazu passt ein frischer Blattsalat.

G u t e n A p p e t i t !