

# „Wilde Sau“ – Nationalpark-Hotel Schliffkopf

Sauerbraten vom heimischen Wildschwein  
mit Rotkohl und Serviettenknödel

Rezept für 6 Personen

## Zutaten für den Sauerbraten:

- 2 kg Wildschweinkeule (ohne Knochen)
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün
- 130 ml Rotwein- Essig
- 750 ml Badischer oder Württembergischer Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Gewürznelken
- 2 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- 5 Piementkörner
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Speisestärke

## Zubereitung:

- 2 Zwiebeln schälen und grob würfeln. Suppengrün waschen, schälen und grob würfeln. Das Fleisch waschen und mit Küchengarn fest zusammen binden. 130ml Essig, 750ml Rotwein, 2 Lorbeerblätter, Nelken, 1 TL Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piement, Suppengemüse und Fleisch in einen großen Gefrierbeutel geben.
- Fest verschließen und in eine Schüssel legen. 2-5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, in dieser Zeit den Beutel mehrmals wenden
- Das Fleisch aus der Marinade nehmen und durch ein Sieb abgießen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz einreiben. Öl in einem großen Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten, anschließend herausnehmen
- Abgetropftes Gemüse in das Bratfett geben und unter wenden kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen; Tomatenmark zufügen und kurz anschwitzen. Fleisch wieder hineinlegen mit der Flüssigkeit ablöschen und aufkochen
- Zugedeckt bei leichter Hitze ca. 3,5 Stunden schmoren.
- Dann Braten aus dem Sud heben und warm stellen. Bratensud durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Wieder in den Bräter geben und aufkochen. Stärke mit Wasser glatt rühren. Soße damit abbinden und ca. 1 Minute köcheln lassen.
- Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

#### Zutaten für das Rotkraut:

- 1 Rotkohl (ca. 1,2kg)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Zimtstange
- 250 ml Apfelsaft
- 2 Äpfel
- Zucker
- 200g rotes Johannisbeer- Gelee
- 250 ml Badischer oder Württembergischer Rotwein

#### Zubereitung:

- Rotkohl putzen, waschen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Den Kohl in feine Streifen schneiden. 2 Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. 1 EL Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, Zwiebelstreifen darin glasig dünsten.
- Rotkohl, 2 Lorbeerblätter, 1 TL Wacholderbeeren, Zimt, 250ml Rotwein und Apfelsaft zufügen. 100ml Essig dazugießen mit Salz würzen. Aufkochen und 60-75 Minuten köcheln lassen
- Gelee unter das Rotkraut mischen und mit Essig und Salz abschmecken

#### Zutaten für die Serviettenknödel:

- 300g Brötchen (vom Vortag)
- 2 Zwiebeln
- 5 EL Butter
- 450ml Milch
- Salz, Pfeffer
- 6 Stiele Petersilie
- 6 Stiele Majoran
- 2 Eier
- 1 geh. Tel. Mehl

#### Zubereitung:

- Brötchen in ca. 1cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Butter schmelzen, eine Zwiebel darin andünsten. Milch hinzufügen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über die Brötchenwürfel gießen, vermengen, ca. 10 Minuten quellen lassen.
- Petersilie und Majoran waschen, trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
- Eier, Mehl und gehackte Kräuter verquirlen. Unter die Brötchen rühren, nochmals abschmecken.
- Brötchenmasse in einem feuchten Geschirrtuch als Rolle (ca. 8cm im Durchmesser) formen. Einwickeln und Tuchenden zusammen binden.
- In einem Topf mit reichlich, leicht kochendem Salzwasser ca. 45 Minuten garen.

Zutaten für die Schmelze:

- 2 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

- Die Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Die Semmelbrösel in die Pfanne geben und mit einem Rührlöffel gut mit der flüssigen Butter vermengen.
- Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren goldbraun rösten.
- Schmelze kann direkt auf die aufgeschnittenen Serviettenknödel gegeben werden.