

Ein Kochrezept aus dem Odenwald

Nach dem Soayzüchtertreffen 2006 in Hüttenthal, kamen viele Anfragen nach dem Rezept von unserem IG- Koch Gernot Michel vom Gasthaus „Zur Schmelz“



Braten vom Soayschaf mit Weckspatzen und Rosenkohl

Zutaten

1,2 kg Soay- Braten
2 Zwiebeln
1-2 El Tomatenmark
Pfeffer
Wildgewürz
Glühwein
Fond vom Wildschaf
Preiselbeeren
Bratfett

270 g Mehl
130 g Weckmehl
½ Tl Salz
4 Eier
300-400 ml Milch
Butterschmalz

800 g Rosenkohl
Salzwasser
Muskat
1 kleine Zwiebel
etwas gewürfelter Räucherspeck

Zubereitung:

Bratenfleisch anbraten, die klein geschnittene Zwiebel dazugeben und goldgelb dünsten. Tomatenmark zufügen und anschwitzen, mit Pfeffer und 2 Tl Wildgewürz bestreuen und mit ½ l Flüssigkeit zur Hälfte aus Glühwein und Fond ablöschen. Im geschlossenen Topf 45 - 60 Minuten im Ofen schmoren. Dann salzen, die Sauce mit Mehl binden und mit 2 El Preiselbeeren verfeinern.

Für die Weckspatzen 270 g Mehl, ½ Tl Salz, Eier und Milch verrühren, Weckmehl dazugeben, den Teig kräftig schlagen und dann 15 Minuten ruhen lassen. Salzwasser kochen und den Teig vom Brett in großen Spatzen hineinschaben. Wenn die Spatzen an der Oberfläche schwimmen, aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Dann mit Butterschmalz goldbraun anbraten. Den Rosenkohl in Salzwasser mit etwas Muskatnuss garen. Gewürfelten Räucherspeck anbraten, Zwiebelwürfel dazugeben und glasig werden lassen. Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln anrichten.