



Rehrollbraten mit Rotkohl und Knödeln

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Rehrollbraten	750 g
Öl	3 EL
Zwiebeln, gelb	1 St.
Äpfel, rot	1 St.
Rotkohl aus dem Glas	500 g
Rotwein, trocken	200 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Wasser	400 ml
Bratensauce, Pulver	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Mini Kartoffelklöße	800 g
Zucker	
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf, große Pfanne, große Auflaufform

1. Rehrollbraten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Rollbraten gleichmäßig von allen Seiten ca. 1 Min. anbraten. Anschließend Rollbraten in eine Auflaufform geben und im Ofen ca. 60–70 Min. backen.
2. Inzwischen Zwiebeln halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelstreifen mit Apfelwürfeln ca. 3 Min. farblos anschwitzen. Rotkohl, 100 ml Rotwein und Lorbeerblatt zugeben und ca. 60 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen.
3. In einem Topf Wasser und 100 ml Rotwein aufkochen und Bratensaucenpulver einrühren. Nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm halten.
4. Kurz vor Ende der Garzeit in einem Topf ca. 2 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Klöße ins siedende Salzwasser geben und ohne Deckel ca. 10 Min. gar ziehen lassen, das Wasser darf dabei nicht kochen.
5. Rotkohl mit Zucker und Salz abschmecken. Petersilie waschen trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Rehrollbraten aus dem Ofen nehmen, vorsichtig vom Netz befreien und in Scheiben schneiden. Rehrollbraten mit Rotkohl und Knödeln auf Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Bratensauce servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	753 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	54 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	11 g