

## «Svickova» – Lendenbraten an Rahmsauce mit Semmelknödeln

(Rezept von Osteuropa-Korrespondent Marc Lehmann)

### Zutaten (für vier Personen)

#### Lendenbraten:

1 kg Rindfleisch (von der Huft)  
80 g fetter Speck (in Würfel geschnitten)  
500 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilienwurz, Pastinake – alles gewürfelt)  
2 Zwiebeln (gehackt)  
2 Lorbeer-Blätter  
500 ml Rinderbrühe  
20 g Mehl  
Pfefferkörner  
Wacholderbeeren  
Thymian, etwas Ingwer und Zucker  
Salz & Pfeffer  
250 ml Schlagrahm  
1 Becher Crème fraîche  
1 EL Senf  
80 g Preiselbeeren  
Zitrone zum Abschmecken und Garnieren

#### Zubereitung:

Das Gemüse schälen und klein schneiden. Das Fleisch würzen, mit den Speckwürfeln «spicken», einer Schnur umwickeln und anschliessend von allen Seiten in heissem Öl anbraten. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite legen.

Im gleichen Topf den restlichen Speck und das Gemüse anbraten. Etwas Zucker und Zitrone begeben, würzen. Das Fleisch wieder aufs Gemüse legen, etwas Brühe begeben und zugedeckt schmoren lassen. Das Fleisch ab und zu wenden und mit Saft übergiessen. Je nach Grösse des Stücks 50 bis 75 Minuten in der Pfanne auf niedriger Temperatur oder im Backofen bei 180 Grad schmoren lassen.

Fleisch aus der Pfanne/Schale nehmen, Lorbeer, Pfefferkörner, Wachholder entfernen und die Sauce pürieren. Schlagrahm und Crème fraîche dazugeben, mit der restlichen Fleischbrühe strecken und mit Mehl verdicken. Verrühren und alles noch einmal kurz durchkochen lassen. Mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.

Braten in Scheiben schneiden, pürierte Gemüsesauce darüber giessen und mit Semmelknödeln (siehe Rezept unten) sowie einer Zitronenscheibe und Preiselbeerenkompott servieren. Dazu einen Blauburgunder oder ein würziges tschechisches Bier (Pilsner, Krusovice, Staropramen, Svijany, Kozel).

\*\*\*\*\*

### **Zutaten Semmelknödel:**

200 g Semmelwürfel  
2 EL Butter  
1 Zwiebel (fein gehackt)  
2 mittelgrosse Eier  
200 ml Milch  
Salz und Muskat (gemahlen)  
1/2 Bund Petersilie (fein gehackt)

### **Zubereitung:**

4 bis 5 nicht mehr ganz frische Brötchen in Würfel schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Die kleingehackte Petersilie und die gewürfelte Zwiebel in Butter andünsten und zu der Masse geben. Die Eier mit dem Salz dazugeben. Gut durchkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl dazufügen.

Den Teig etwa 20 Minuten stehen lassen, dann mit angefeuchteten Händen möglichst gleichgrosse Knödel formen und in heissem, nur noch leicht siedendem Salzwasser rund 20 Minuten ziehen lassen. Sobald die Knödel an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

\*\*\*\*\*