Pferdebraten mit Shiitakepilzen und Semmelklößen in Cognac-Sauce



Leckerer Braten, aufgeschnitten

Einen leckeren Braten schmort man am besten sehr lange in einer feinen Sauce.

Sehr gut eignet sich dafür ein Fond jedweder Art. Ob Braten-, Fleisch- oder Gemüse-Fond ist einerlei. Man erzielt damit fast immer gute Ergebnisse und erhält eine dunkle, leckere Sauce, die man auch noch sämig reduzieren oder mit etwas Mehl eindicken kann.

Auf die gleiche Weise kann man mit Wein oder Spirituosen jedweder Art auch eine leckere Sauce zubereiten. Es bieten sich an Weiß- oder Rotwein oder Rum, Whiskey, Cognac oder Branntwein.

In diesem Fall habe ich zu Cognac gegriffen, in dem ich den Braten nach dem Anbraten auch noch flambiere.

Für eine leichte Schärfe und auch ein gutes Aroma sorgt der Cayennepfeffer in der Sauce.

Nach zwei Stunden Schmorzeit ist der Braten sehr fein und schmackhaft durchgegart.

Eine besondere Würze verleihen der Sauce und auch dem Braten noch die Shiitakepilze, die ich kleingewürfelt in die Sauce gebe. Sie haben anders als Champignons oder vergleichbare Pilze einen sehr würzigen Geschmack.

Bei der Beilage habe ich es mir zugegebener Weise einfach gemacht und zu Klößen aus der Packung gegriffen.

Wenn Sie sich den Mehraufwand machen möchten, bereiten Sie diese jedoch auch gern frisch zu, aus altbackenen Semmeln, Milch, Mehl, Eiern und Gewürzen.

Für 2 Personen:

- 800 g Pferdebraten
- 8 Shiitakepilze
- 6 Semmelklöße (Packung)
- 100 ml Cognac
- 100 ml Wasser
- Salz
- Zucker
- 1 TL Cayennepfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Mit viel leckerer Sauce

Pilze in sehr kleine Würfel schneiden.

Braten auf jeder Seite salzen.

Butter in einem großen Topf erhitzen.

Braten darin auf jeder Seite kross anbraten. Darauf achten, dass die Butter nicht zu sehr verbrennt.

Pilze dazugeben und mit anbraten.

Mit Cognac ablöschen. Braten flambieren.

Wasser dazugeben.

Cayennepfeffer dazugeben. Noch mit einer Prise Zucker würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Klöße nach Anleitung zubereiten.

Jeweils drei Klöße auf einen Teller geben.

Sauce abschmecken.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Scheiben auf die beiden Teller verteilen.

Großzügig Sauce mit den Pilzen über Klöße und Braten verteilen.

Servieren. Guten Appetit!