

Svíčková omáčka s knedlíkem

Lendenbraten auf Rahm mit Hefeklößen



Isst man typischerweise im Familienkreis oder bei besonderen festlichen Anlässen. Der Lendenbraten ist ein klassisches Gericht der tschechischen Küche.

Zubereitung

1 In das Rindfleisch drei Löcher schneiden und mit einem Teil des Specks befüllen. Von allen Seiten salzen, ein wenig pfeffern und anbraten. In einer anderen Pfanne zunächst Zwiebeln anschwitzen, dann den restlichen Speck und anschließend Sellerie, Möhren, Petersilie und Zitronenschale hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Zuletzt die fertige Svíčková-omáčka-Gewürzmischung hinzugeben (alternativ können dafür auch Lorbeerblätter, etwas Piment und ganze Pfefferkörner verwendet werden). Schließlich das Rindfleisch in die Soße geben und mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Alles 1 bis 1,5 Std köcheln lassen.

2 Für die Hefeklöße einen halben Hefewürfel zerkleinern, mit Salz, Zucker, lauwarmer Milch und 2 EL Mehl mischen und etwa fünf Minuten stehenlassen. Das restliche Mehl mit Salz, Brötchenwürfeln und der fertigen Hefe zu einem weder zu festen noch zu klebrigen Teig verkneten. Mit etwas Mehl bestäuben und eine halbe Stunde lang in einer mit einem Küchen- →

Zutaten

4 Personen

1 kg Rinderfilet
250 g Speck
200 g Möhren
2-3 Zwiebeln
150 g Sellerie
200 ml Sahne
300-400 ml Brühe
1 Bund Petersilie
Zitronenschale
Salz, Pfeffer, Zucker
Svíčková-omáčka (Tschechische Gewürzmischung)

Für die Klöße

Brötchenwürfel
300 g Spätzlemehl
(oder doppelgriffiges Mehl)
200 ml Milch
½ Würfel frischer Hefe
1 Prise Salz
3 TL Zucker



Zubereitungszeit
etwa 2,5 Std



Tschechien: Svíčková omáčka s knedlíkem

tuch zugedeckten Schüssel gehen lassen. Anschließend den Teig noch einmal kurz verkneten und in zwei gleich große längliche Klöße formen.

3 Während die Klöße ein weiteres Mal 5 bis 10 Minuten gehen, Fleisch und Gewürzsäckchen entfernen und die Soße mit einem Handmixer pürieren. Die Milch hinzugeben und die

Soße weitere 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die beiden Klöße 20 Minuten lang in einem Topf dämpfen.

4 Schließlich Klöße herausnehmen und mit einer Gabel an mehreren Stellen in den Teig stechen, damit Dämpfe entweichen können und die Klöße nicht kaputtgehen. Klöße in

Scheiben schneiden und zum Fleisch servieren.

Dazu passt gut

... **als Beilage:** Ein Klacks Preiselbeerkompott.

... **als Getränk:** ein kühles, frisches Pilsener (*České pivo*) aus Tschechien.



Tschechien

Die Europäische Union wurde im Jahr 2004 direkt um 10 Staaten erweitert. Einer der neuen Mitgliedsstaaten war Tschechien. Kulinarisch sind Tschechiens Gerichte, wie so oft in Europa, mit den Landesküchen der Nachbarländer verwandt. So sind Parallelen zur ungarischen, österreichischen, aber auch zur deutschen Küche nicht selten. Aus der Landwirtschaft und der als besonders fruchtbar geltenden Region Böhmen stammen dabei viele der typischen Zutaten der tschechischen Küche: Obst, Gemüse, Getreide und Fleisch. Mit dieser reichhaltigen Grundlage entwickelte sich die tschechische Küche zu einer besonders deftigen Angelegenheit. Knödel, Braten und Kraut sind dabei feste Bestandteile verschiedener Nationalgerichte.

Die Köchin

Pavla Kutnerová

Mein Geheimitipp, damit's gelingt: die tschechische Gewürzmischung *Svíčková-omáčka*. Sie enthält Ingwer, ganze Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Piment und Lorbeerblätter in einem kleinen Säckchen zum Mitkochen. Aber man kann die genannten Gewürze auch selbst zusammenstellen und zum Beispiel in einem Teesieb verwenden.



Dobrou chut'!

Guten Appetit!