Sauerbraten

Der Sauerbraten nimmt etwas Zeit in Anspruch, schmeckt aber hervorragend. Ein Rezept für wahre Genießer und Rindfleisch Liebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 2,5 h

Ruhezeit: 168,0 h

Gesamtzeit: 170,5 h



Zutaten

1.25 kg	Rindfleisch (von der Schulter)
1 Stk.	Sellerieknolle
1 Stk.	Möhre (groß)
2 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauch
3 Stk.	Gewürznelken
10 Stk.	Pfefferkörner
5 Stk.	Wacholderbeeren
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 TL	Zucker
400 ml	Rotwein
200 ml	Rotweinessig
2 EL	Schmalz
2 Stk.	Zwiebel
2 EL	Honig
200 ml	Bratenfond
100 g	Lebkuchen
2 EL	Rosinen

Zubereitung

1. Für den **Sauerbraten** muss das Fleisch zuerst mariniert und eingelegt werden, das geschieht in etwa eine Woche vor der Zubereitung. Das Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Zwiebel, Knoblauch) grob zerkleinern. Das Rindfleisch mit dem Gemüse, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Salz und Zucker in ein geschlossenes Gefäß geben. Rotwein und Rotweinessig hinzu füllen und geschlossen im Kühlschrank marinieren.

2. Nach 7 Tage das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtrocknen. Die Marinade mit einem Stabmixer passieren. Schmalz in einem Bräter erhitzen bis das Fleisch scharf anbraten. Zwiebel schälen und würfeln, hinzu geben und goldgelb werden lassen. Honig einrühren, Marinade und Bratenfond hinzu gießen. Zugedeckt 2 Stunden bei mittlerer Hitze garen lassen. Hin und wieder wenden.

3. Nach Ende der Garzeit den Sauerbraten zur Seite legen und den Lebkuchen in die Sauce bröckeln. Sauce bei geringer Hitze köcheln lassen bis sich der Lebkuchen aufgelöst hat. Zum Abschluss mit einem Pürierstab fein durch mixen, abschmecken und die Rosinen hinzugeben.

4. Fleisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten.

Tipp

Zum Sauerbraten Spätzle, oder Erdäpfelknödel und Rotkraut reichen. Dazu ein Glas kräftigen Rotwein genießen.