



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Sauerbraten zarter Rinderbraten in feiner Rotweinmarinade

Zutaten:

1,5 kg	Sauerbraten (fertig eingelegt) + Bratenknochen
2 EL	Öl oder Butterschmalz
2 St	Karotten
je 1 St	Lauch, Zwiebel, Tomate
2 EL	Tomatenmark
½ l	Rotwein
¼ l	Beize
1 l	Fleischbrühe
2 Scheiben	Schwarzbrot
3 EL	Mehl

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Das Fleisch und die Knochen von allen Seiten scharf anbraten und dann mit etwas Brühe ablöschen. Das Gemüse waschen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Gemüse zum Fleisch geben und leicht anrösten. Danach das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls anrösten. Mit der restlichen Fleischbrühe, der Beize und ca. ¼ Liter Rotwein aufgießen. Inzwischen den Ofen auf 140°C vorheizen und den Bräter ohne Deckel hineinschieben.

Ein Tipp: Geben Sie in die abgelöschte Flüssigkeit ein paar getrocknete Schwarzbrotsscheiben, welche die Soße schon etwas sämig machen.

Die Garzeit dauert im Ofen je nach Stärke des Fleischstückes ca. 2-2 ½ Stunden. Falls Sie einen Temperaturmesser haben, sollte die Kerntemperatur mind. 75°C betragen. Den Braten ab und zu mit dem Bratensaft übergießen und nach der Garzeit den Bratensaft erkalten lassen.

Soße: Trennen Sie den Bratensaft vom Gemüse. Das Mehl mit etwas Rotwein verrühren, der Flüssigkeit beifügen und aufkochen lassen. Nach Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Schuss Sahne schadet nicht. Die geschnittenen Fleischscheiben nun in der Soße warm machen. Fertig! *Ihre Mechthild Winterhalter*

PS: Dieser Sauerbraten kann ohne Bedenken 2 Tage vor dem Fest zubereitet werden.