



Sauerbraten Spezial

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Sauerbraten, eingelegt
400 ml Sauerbratenlake aus dem Fachgeschäft
200 ml Wasser
2 EL Rotweinessig
1 EL Bratöl
2 Karotten
½ Knollensellerie
1 Kohlrabi
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
100 g Backpflaumen, getrocknet
1 EL Preiselbeeren aus dem Glas
Salz und Pfeffer



Zubereitungszeit gesamt: ca. 2 Stunden 45 Minuten
reine Schmorzeit: 2 Stunden

Den Backofen mit Umluft auf 180°C vorheizen

Zwiebel, Karotten, Kohlrabi und Knollensellerie in kleine Stücke schneiden und die Knoblauchzehe halbieren.

Das Fleisch abspülen, trocken tupfen und im Brattopf von allen Seiten anbraten, dabei salzen und pfeffern. In der Zwischenzeit das Wasser mit der Sauerbratenlake, dem Rotweinessig und den Gewürzen in einem zweiten Topf aufkochen. Den Braten mit der heißen Flüssigkeit ablöschen, nochmals zum Kochen bringen und für 2 Stunden im Ofen schmoren lassen.

Nach 1 ½ Std. Bratzeit wird das Schmorgemüse in einer Pfanne angebraten und zum Braten gegeben.

Nach Ablauf der Garzeit den Braten aus dem Ofen nehmen, das Fleisch aus der Bratenflüssigkeit herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und das Gemüse ebenfalls beiseite legen. Die Backpflaumen halbieren und mit dem Esslöffel Preiselbeeren zur Sauce geben. Aufkochen lassen und ca. 5 Minuten sämig einkochen lassen sowie salzen und pfeffern.

Den Braten aufschneiden und mit dem Gemüse und der Sauce servieren.

Guten Appetit!