



Selbstgemachtes.de

Sauerbraten



Zubereitung:

1 Bund Suppengrün, 2 große Zwiebeln	putzen, waschen und grob zerteilen.
1 kg Rinderschmorbraten	mit dem Gemüse in einen genügend großen Gefrier- oder Kochbeutel geben.
2 Lorbeerblätter, 1 El Pfefferkörner, 1 El Wacholderbeeren	zugeben.
125 ml Rotweinessig, 1 Flasche Rotwein (Amsfelder)	mit 0,5 l Wasser mischen, in den Beutel gießen und den Beutel fest verschließen. In einer Schüssel mind. 3-4 Tage kühl stellen.
	Fleisch aus der Marinade nehmen, Marinade durch ein Sieb gießen. Fleisch gut trocken tupfen, salzen, pfeffern und in
20 g Butterschmalz	rundherum kräftig anbraten. 1/3 l Marinade abmessen und dazu gießen. Fleisch in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und etwa 1,5 Stunden schmoren. Dabei ab und zu mit Flüssigkeit beschöpfen.
75 g Rosinen, 250 g Schlagsahne (1 Becher)	zugeben und alles nochmals 30 Minuten schmoren. Das Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden und warm stellen. Den Bratenfond aufkochen, mit
3-4 El dunkles Saucenbindemittel	binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen:

Kartoffelknödel und Rotkraut.