

abgewandelt aus chefkoch.de

## Sauerbraten

4 Portionen

### Zutaten

1,5 kg Rinderbraten, z.B. für Tafelspitz, 0,75 Liter Spätburgunder Rotwein, 150 ml Himbeeressig, 2 Teelöffel Salz, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 200 g Sellerie, 2 Stangen Lauch, 2 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 2 Pimentkörner, 30 g Butterschmalz, 2 Scheiben Pumpernickel, 50 g Rosinen



### Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und halbieren
2. Karotten und Lauch putzen und in Scheiben schneiden,
3. Sellerie fein würfeln
4. Fleisch in Rotwein und Essig einlegen, Gemüse, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner zugeben
5. das Fleisch sollte mit der Flüssigkeit bedeckt sein
6. den Braten mindestens 2 Tage im Kühlen marinieren
7. den Braten aus der Marinade nehmen, vom Gemüse befreien.
8. den Braten mit Salz einreiben und im Butterschmalz scharf anbraten
9. 0,25 l Flüssigkeit der Marinade durch ein Sieb abseihen
10. den Braten mit der abgeseihten Flüssigkeit ablöschen
11. restliche Marinade mit Gemüse zugeben und alles eine Stunde im geschlossenen Topf schmoren lassen
12. den Braten ggf. nach 30 Minuten wenden bzw. regelmäßig übergießen
13. das Pumpernickel zugeben und nochmals 30 Minuten schmoren
14. den Braten aus dem Topf nehmen und warm stellen
15. die Flüssigkeit aus dem Topf nehmen und abseihen, z.B. mit der flotten Lotte
16. die abgeseigte Flüssigkeit wieder in den Topf geben und darin kurz die Rosinen aufkochen
17. den Braten in dünne Scheiben aufschneiden, dazu die Soße servieren

### Zeitbedarf

min. 2 Tage und 3 Stunden

### dazu paßt

Serviettenknödel