

Rezept Sauerbraten mit Rotkohl und Knödeln



Zutaten für 4 Personen:

Für den Sauerbraten benötigt ihr:	
1,5kg Rindfleisch	400ml Rotwein
1 Stück Knollensellerie	200ml Rotweinessig
1große Möhre	2EL Honig
2 mittelgroße Zwiebeln	200ml Bratenfond
2 Nelken	100g Honigkuchen (Honigbrot)
2 Lorbeerblätter	bei Bedarf 4EL Rosinen
20 Pfefferkörner	eine Prise Salz & Zucker
5 Wacholderbeeren	

Zuerst muss das Rindfleisch eingelegt werden. Dies geschieht einige Tage vor dem eigentlichen Kochvorgang.

Hierfür schneidet ihr Möhre, Sellerie, Zwiebeln grob klein und vermengt es mit Nelken,

Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wachholderbeeren, Salz und Zucker, Wein und Essig. Das Fleisch wird nun in die Marinade gelegt und in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank eingelegt.

Selbstverständlich erhaltet ihr das Fleisch auch schon fertig eingelegt und vakuumiert bei uns im Geschäft.

Nach einigen Tagen wird das Fleisch nun aus der Marinade genommen, trocken getupft und in einem Bräter von allen Seiten kräftig angebraten. Die übrig gebliebene Marinade lasst ihr nach dem Anbraten durch ein Sieb in den Bräter laufen und gebt die 2 El Honig hinzu. Nun muss der Braten etwa 2,5 Stunden (je nach Größe des Stückes) bei mittlerer Hitze mit Deckel garen. Das Fleisch sollte zwischendurch gewendet werden.

Nach der Garzeit - das Fleisch ist jetzt schön weich, wenn ihr mit der Gabel hineinstecht- legt ihr den Braten auf ein Brettchen und kümmert Euch um diese Sauce. Diese je nach Belieben abschmecken und etwas andicken. Zum Schluß kann, wer mag, noch Rosinen zufügen.

Das Fleisch wird nun mit einem elektrischen oder scharfen Messer in Stücke aufgeschnitten und mit Sauce serviert. Dazu empfehlen wir selbst gemachte Kartoffelklöße und Rotkohl.

Guten Appetit!

