

Rezept

# Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Lebkuchen

Ein Rezept von Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Lebkuchen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln (200 g)	<b>1</b> Möhre (100 g)
<b>100 g</b> Knollensellerie	4-6 Stängel Petersilie
<b>1 EL</b> Zucker	<b>50 ml</b> Rotweinessig
<b>1 TL</b> Wacholderbeeren	<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>1 TL</b> Pimentkörner	je 3 Lorbeerblätter und Nelken
<b>500 ml</b> kräftiger Rotwein	1,3 kg abgelagerte Rinderschulter (Flache Schulter, Schaufelstück)
<b>3 EL</b> Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>2</b> großzügige Prisen Mehl
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>1 l</b> Rinderbrühe
<b>1</b> Saucenlebkuchen (50 g)	<b>50 g</b> Rosinen
<b>2</b> Prisen brauner Zucker	Vakuumbutel und -gerät (oder großer Gefrierbeutel)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen. Möhre und Sellerie waschen, putzen und schälen. Alles in 1,5 cm große Würfel schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln.
2. Den Zucker in einem Topf (24 cm Ø) hellbraun karamellisieren lassen. Essig zugießen und 1 Min. einkochen lassen. Zwiebeln, Gemüse, Petersilie und Gewürze 2 Min. mitgaren. Mit Wein aufgießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. köcheln lassen. Die Marinade vollständig auskühlen lassen. Mit dem Fleisch in den Vakuumbutel füllen, versiegeln und 5-6 Tage kühl stellen.
3. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen, 400 ml auffangen.
4. Das Öl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen. Das Fleisch von beiden Seiten salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Im heißen Öl von jeder Seite 2 Min. scharf anbraten. Aufstellen und die Seiten etwa 2 Min. anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

5. Die abgetropften Gemüse und Gewürze im Bratfett 1 Min. anbraten. Tomatenmark 1-2 Min. mitrösten. Mit etwas Marinade ablöschen und 2 Min. einkochen lassen. Nochmals wiederholen und 5-6 Min. einkochen lassen. Die restliche Marinade und die Brühe zugießen. Das Fleisch einlegen und aufkochen lassen. Lebkuchen grob zerbröseln und einstreuen. Abgedeckt bei schwacher Hitze etwa 2 Std. köcheln lassen, bis das Fleisch beim Hineinstechen weich ist. Herausheben.
- 
6. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und offen etwa 12 Min. sämig einkochen lassen. Rosinen einstreuen und 8-10 Min. mitgaren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Fleisch nochmals kurz darin erwärmen. Dann in fingerdicke Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Spätzle oder Kartoffelklöße.