

## Rezept

# Sahniger Sauerbraten mit Preiselbeeren

Ein Rezept von Sahniger Sauerbraten mit Preiselbeeren, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Pfefferkörner	je 5 Wacholderbeeren, Pimentkörner und Gewürznelken
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>4</b> große Stängel Liebstöckel
<b>400 ml</b> Rotwein	<b>400 ml</b> Rotweinessig
<b>400 ml</b> Fleischbrühe (Instant)	1,2 kg Rindfleisch (aus der Hüfte oder Schulter)
<b>2</b> Möhren	<b>1</b> große Petersilienwurzel
<b>3</b> Zwiebeln	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Butterschmalz
<b>200 g</b> Sahne	<b>5 EL</b> Preiselbeerkonfitüre
Teefilter (aus dünnem Stoff)	Küchengarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. Gewürze und Lorbeerblätter in den Teefilter füllen und gut verschnüren. Den Liebstöckel waschen und mit dem Teefilter in einen Topf geben. Mit Wein, Essig und der Brühe aufgießen, einmal aufkochen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Das Fleisch von dicken Fettstücken und Sehnen befreien und in eine Schüssel geben, in der es gerade Platz hat. Mit der Marinade (samt Filter und Liebstöckel) übergießen und gut abgedeckt 5-7 Tage im Kühlschrank marinieren.
3. Dann Möhren, Petersilienwurzel und Zwiebeln schälen und klein würfeln. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. (Marinade samt Teefilter und Liebstöckel aufbewahren!)
4. Das Schmalz in einem nicht zu großen Schmortopf zerlassen und das Fleisch darin rundherum bei starker Hitze 4-5 Min. anbraten. Das Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Mit so viel Marinade aufgießen, dass das Fleisch bis etwas über die Hälfte bedeckt ist. Liebstöckel und Teefilter dazugeben. Bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf in ca. 3 1/2 Std. gar schmoren lassen. Dabei das Fleisch ab und zu wenden und bei Bedarf noch etwas Marinade nachgießen.
5. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm halten, den Teefilter entfernen. Den Schmorsud samt Gemüse und Liebstöckel mit dem Stabmixer fein pürieren. Sahne unterrühren, die Sauce ca. 5 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Mit Preiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Den Sauerbraten in Scheiben schneiden und auf Tellern oder einer großen Platte anrichten. Mit der säuerlichen Sahne-Preiselbeer-Sauce servieren.