

Rezept

Sauerbraten mit Möhren

Ein Rezept von Sauerbraten mit Möhren, am 30.04.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Zwiebeln | 1 Bund Suppengrün |
| 1/2 l kräftiger Rotwein | 1/8 l Rotweinessig |
| je 1 TL Pimentkörner, Pfefferkörner und Wacholderbeeren | je 2 Lorbeerblätter und Nelken |
| Salz | 1 kg Rinderbraten (z. B. Bürgermeisterstück) |
| 3 EL Öl | Pfeffer |
| 50 g Kuchen (ersatzweise 1 Beutel Soßenkuchen) | 4 große Möhren |
| | 100 g saure Sahne |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, das Suppengrün waschen und beides grob würfeln. In einen Topf geben und mit Wein, Essig, 1/4 l Wasser und allen Gewürzen 5 Min. kochen lassen. Auskühlen lassen und das Fleisch in den Sud einlegen. Zugedeckt 3 Tage an einem kühlen Ort durchziehen lassen.
2. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, das Fleisch darin rundum kräftig anbraten. Die Möhren schälen, halbieren und längs vierteln. Zusammen mit dem Suppengrün aus der Marinade dazugeben und anbraten. Die Möhren wieder herausnehmen und beiseite stellen. Mit der Hälfte des Suds ablöschen, zugedeckt 1 Std. bei schwacher Hitze schmoren lassen. Den restlichen Sud angießen, die Möhren wieder dazugeben und 1 Std. weiterschmoren lassen.
3. Das Fleisch herausheben und in Scheiben schneiden. Den Kuchen in der Sauce auflösen und die saure Sahne unterrühren. Das Fleisch auf einer Platte mit den Möhren anrichten. Die Sauce dazu servieren.