

## Rezept

# Sauerbraten mit Wurzelgemüse

Ein Rezept von Sauerbraten mit Wurzelgemüse, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> eingelegter Sauerbraten	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 Bund</b> Suppengrün	<b>1 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>30 g</b> Rosinen	<b>100 ml</b> trockener Rotwein
<b>200 ml</b> Rinderfond (aus dem Glas)	<b>1</b> Lorbeerblatt
Salz	schwarzer Pfeffer
1/2 Scheibe dunkles Roggenvollkornbrot (30 g)	<b>50 g</b> Sahne
einige Tropfen flüssiger Süßstoff	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Den Sauerbraten aus der Marinade nehmen und auf mehreren Lagen Küchenpapier abtropfen lassen. Die Marinade abseihen und 150 ml davon abmessen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Das Suppengrün waschen, putzen, schälen und klein würfeln.
2. Das Öl in einem Bräter stark erhitzen, das Fleisch darin rundum scharf anbraten. Auf mittlere Hitze herunterschalten, Zwiebeln, Gemüse und Rosinen zugeben und kurz anbraten.
3. Mit dem Rotwein, dem Rinderfond sowie der Marinade ablöschen und das Lorbeerblatt zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 1-1 1/2 Std. schmoren. Zwischendurch den Braten mit Sauce begießen.
4. Den Braten aus der Sauce nehmen, warm stellen. Lorbeerblatt aus der Sauce entfernen. Das Brot klein zerbröckeln und in die Sauce geben, kurz aufkochen, bis die Sauce leicht andickt.
5. Die Sahne unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Süßstoff süßsauer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.