

Rezept

Sauerbraten mit Wurzelgemüse

Ein Rezept von Sauerbraten mit Wurzelgemüse, am 13.05.2025

Zutaten

| | |
|---|---------------------------------|
| 400 g eingelegter Sauerbraten | 1 Zwiebel |
| 1 Bund Suppengrün | 1 EL Sonnenblumenöl |
| 30 g Rosinen | 100 ml trockener Rotwein |
| 200 ml Rinderfond (aus dem Glas) | 1 Lorbeerblatt |
| Salz | schwarzer Pfeffer |
| 1/2 Scheibe dunkles Roggenvollkornbrot (30 g) | 50 g 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.