

## Rezept

# Zimt-Sauerbraten mit Kartoffel-Pastinaken-Gratin

Ein Rezept von Zimt-Sauerbraten mit Kartoffel-Pastinaken-Gratin, am 23.04.2024

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| <b>2</b> Zwiebeln                       | <b>1</b> Möhre                                     |
| <b>1</b> Petersilienwurzel              | <b>1 Stück</b> 1 Stück Knollensellerie (ca. 100 g) |
| <b>1</b> Zimtstange                     | <b>4</b> Gewürznelken                              |
| <b>1</b> Lorbeerblatt                   | <b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner                 |
| <b>1/4 l</b> ¼ l Weißweinessig          | <b>800 g</b> Rinderbraten (Schulter oder Hüfte)    |
| Salz                                    | <b>1/2 TL</b> ½ TL Zimtpulver                      |
| <b>2 EL</b> Butterschmalz               | <b>75 g</b> Rosinen (nach Belieben)                |
| <b>2 EL</b> dunkler Saucenbinder        | Pfeffer  |
| Zucker                                  | <b>40 g</b> Butter                                 |
| <b>500 g</b> mehlig kochende Kartoffeln | <b>300 g</b> Pastinaken                            |
| <b>3</b> Frühlingszwiebeln              | Salz   |
| Pfeffer                                 | Muskatnuss, frisch gerieben                        |
| <b>150 ml</b> Milch                     | <b>200 g</b> Sahne                                 |
| <b>50 g</b> Cashewkerne                 |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

## Zubereitung

1. Für die Marinade die Zwiebeln schälen und grob hacken. Möhre, Petersilienwurzel und Sellerie putzen und grob würfeln. Mit den Gewürzen und dem Essig in einen Topf geben, 1/2 l Wasser angießen, einmal aufkochen und vollständig abkühlen lassen. Das Fleisch mit der Marinade in einen lebensmittelechten Beutel füllen und gut verschließen. 3 Tage im Kühlschrank marinieren, den Beutel hin und wieder wenden.
2. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Zimtpulver einreiben. Die Marinade durch ein Sieb abgießen, die Flüssigkeit auffangen. Einen Schmortopf erhitzen, Butterschmalz hineingeben und den Braten darin bei mittlerer Hitze in 7-8 Min. rundherum anbraten. Das Mariniergemüse dazugeben und 2-3 Min. anschmoren. 400 ml Marinierflüssigkeit abmessen, angießen und aufkochen. Den Braten zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2 Std. schmoren lassen, dabei zweimal wenden.
3. 1 Std. 15 Min. vor Ende der Garzeit den Ofen auf 200° vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern. Kartoffeln und Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln und Pastinaken im Wechsel dachziegelartig in die Form schichten. Jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit ein wenig Frühlingszwiebeln (2 EL davon zurückbehalten) bestreuen. Milch und Sahne mischen, gleichmäßig darübergießen. Übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen.

4. Die Cashewkerne hacken. Kartoffel- und Pastinakenscheiben mit einem Pfannenwender sanft flach drücken, damit alles gleichmäßig befeuchtet ist. Cashewkerne und übrige Frühlingszwiebeln aufstreuen und das Gratin weitere 20 Min. garen.

---

5. Das Gratin aus dem Ofen nehmen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Den Braten herausnehmen und zugedeckt warm halten. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen, das Gemüse und die Gewürze ausdrücken und wegwerfen. Die Sauce aufkochen, den Saucenbinder einrühren und einkochen lassen. Wer mag, spült die Rosinen in einem Sieb heiß ab und gibt sie dazu. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

---

6. Das Gratin in 4 Portionen teilen und auf vorgewärmte Teller heben. Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und dazugeben, mit der Sauce überziehen. Dazu schmeckt Bier oder ein kräftiger Rotwein.