

Sauerbraten, Pflaumen-Rotkohl, Kartoffel-Püree

Für 2 Portionen

500 g Sauerbraten	1 Möhre	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Stange Lauch	Pflanzenöl
200 ml Rotwein	250 ml Gemüsebrühe	300 g Kartoffeln
100 g Pastinaken	50 ml Milch	1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer	4 Pflaumen	1 Glas Rotkohl
1 El Pflaumenmus	2 El Saucenbinder, dunkel	1 Tl Zimt
30 g Rosinen		

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sauerbraten gründlich abwaschen und trocken tupfen.

Möhre, Zwiebel und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden.

Lauch putzen und in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen.

Sauerbraten von allen Seiten kräftig anbraten, dann herausholen.

Nun das Gemüse im Bräter anbraten, mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen.

Sauerbraten zurück in den Bräter legen und für 75 Min. abgedeckt in den Ofen geben.

Kartoffeln und Pastinake schälen und in grobe Stücke schneiden.

In einem Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser kochen bis die Kartoffeln weich sind. Anschließend abschütten.

Kartoffeln und Pastinake nun zurück in den Topf geben und mit der Milch pürieren.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter das Püree heben. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden.

Rotkohl in einem kleinen Topf erhitzen. Pflaumemus und Pflaumenstücke einrühren.

Bräter aus dem Ofen holen und den Sauerbraten herausnehmen.

Gemüse mit einer Schöpfkelle ebenfalls herausholen.

Sud nun nochmal aufkochen. Mit Saucenbinder andicken und mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Rosinen einrühren.

Sauerbraten in Scheiben schneiden, mit dem Püree und dem Pflaumenrotkohl aus Tellern anrichten. Sauce über das Fleisch geben.

Christoph Rüffer am 26. August 2025