

Sauerbraten, Servietten-Knödeln, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für den Sauerbraten:

300 g Rinderfilet	2 Karotten	2 Zwiebeln
200 g Butterschmalz	100 g kalte Butter	300 ml Rotwein
100 ml Balsamicoessig	300 ml Rinderfond	200 g Tomatenmark
100 g Honig	3 Zwg. Thymian	3 Zwg. Liebstöckel
100 g Rosinen	1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner
1 Nelke	Salz	Pfeffer

Für die Knödel:

4 altb. Brötchen	2 Eier	250 ml Milch
2 EL Butter	2 Zwg. Petersilie	Muskatnuss, Salz

Für den Salat:

3 vorgeg. Rote Bete	1 Zwiebel	1 EL Weißweinessig
2 EL neutrales Öl	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 TL Zucker
1 Msp. Spekulativus-Gewürz	1 Msp. Kümmelsamen	Salz, Pfeffer

Für den Sauerbraten:

Das Rinderfilet salzen, pfeffern und jede Seite 2 Minuten in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und ruhen lassen.

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Karotten schälen und fein würfeln.

Zwiebeln und Karotten im Bratensatz vom Fleisch anschwitzen.

Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Kräuter hinzugeben.

Mit Rotwein und Essig ablöschen und zur Hälfte einkochen. Ein Gewürzsäckchen mit dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern und der Nelke befüllen.

Rinderfond, Gewürzsäckchen, Honig und Rosinen dazu geben und 8-10 Minuten einkochen.

Dann Gewürzsäckchen und Kräuter herausnehmen. Soße ggf. mit kalter Butter montieren.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch in der Soße 2-3 Minuten ziehen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Knödeln servieren.

Für die Knödel:

Brötchen würfeln. Milch etwas erhitzen. Petersilie hacken.

Brötchenwürfel mit der warmen Milch übergießen, Eier, Butter, Salz, Muskatnuss und die gehackte Petersilie dazugeben. Gut vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Knödelmasse in Klarsichtfolie einschlagen und in kochendem Wasser 8-10 Minuten gar ziehen lassen. Zuletzt in 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Für den Salat:

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Schnittlauch ebenfalls fein hacken. Beides in eine Schüssel mit der Bete geben. Essig und Öl dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Lisa-Marie Hack am 17. Februar 2026