

Sauerbraten

Für 6 Portionen

1,5 kg Rindfleisch	500 ml Rotwein	250 ml Wasser
100 ml Essig	2 Zwiebeln	2 Möhren
1 Stange Sellerie	2 Lorbeerblätter	10 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren	2 Nelken	2 EL Butter
2 EL Mehl	Salz, Pfeffer	

Fleisch in einen großen Topf geben.

Rotwein, Wasser, Essig, Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Gewürze hinzufügen.

Fleisch 3-5 Tage im Kühlschrank marinieren.

Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.

Butter in einem Topf erhitzen und Fleisch von allen Seiten anbraten.

Marinade durch ein Sieb gießen und zum Fleisch geben.

Bei niedriger Hitze 2-3 Stunden köcheln lassen.

Fleisch herausnehmen und warm halten.

Soße mit Mehl binden und abschmecken.

Fleisch in Scheiben schneiden und mit Soße servieren.

Marinierzeit beeinflusst den Geschmack.

Traditionell mit Rotkohl und Klößen servieren.

Fleisch kann durch Schwein oder Wild ersetzt werden.

NN am 01. November 2025