

Sauerbraten in Rotwein-Pfeffer-Soße und Spätzle

Für 2 Portionen:

600 g Sauerbraten	1 Pck Suppengemüse	150 ml Rotwein
400 ml Rinderfond	1 Bio-Zitrone	0,25 Bund Dill
0,25 Bund Petersilie	200 g Crème-fraîche	1 Zwiebel, rot
50 g Speckwürfel	1 El Pfefferkörner, eingel.	150 ml Sahne
2 El Saucenbinder, dunkel	500 g Spätzle, vorgegart	2 El Butter
Salz, Pfeffer		

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Suppengemüse abwaschen bzw. schälen und grob klein schneiden.

Sauerbraten aus dem Sud nehmen, auf Küchenpapier leicht abtupfen. 100 ml Sud abmessen.

Auf dem Herd in einem Bräter oder ofenfesten Topf etwas Butter erhitzen. Sauerbraten von allen Seiten scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen. Nun das Gemüse anbraten. Mit dem Sud und Rotwein ablöschen.

Rinderfond hinzugeben. Im Ofen nun ca. 1,52 Std. garen Zitrone abwaschen, 1 TL der Schale fein abreiben. Dill und Petersilie fein hacken. Alles zusammen mit Crème fraîche in einer Schüssel vermengen. Abdecken, kalt stellen.

Sauerbraten aus dem Bräter nehmen. In Folie einwickeln und ruhen lassen. Restlichen Inhalt aus dem Bräter durch ein Sieb gießen. Fond auffangen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne nun Zwiebel und Speck anbraten. Pfefferkörner hinzugeben. Mit 250 ml Bratenfond ablöschen. Sahne hinzugeben. Aufkochen und mit Saucenbinder andicken. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Erneut Butter in einer Pfanne erhitzen. Spätzle darin goldbraun braten.

Sauerbraten aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Spätzle, etwas Kräuter-Crème-fraîche und der Sauce auf Tellern anrichten.

Christoph Rüffer am 07. April 2025