

Jungbullen-Sauerbraten, Rotkohl, Süßkartoffeln

Für 2 Portionen

800 g marin. Sauerbraten	100 g durchw. Speck	80 g Preiselbeercompott
200 ml Rotwein halbtrocken	1 Soßenkuchen	850 g Rotkohl, Glas
2 Süßkartoffeln	1 Birne	1 Apfel
50 g Butter	Rapsöl	200 ml Schmand
1 Tl Zucker	Salz und Pfeffer	

Den Sauerbraten aus der Marinade nehmen und von allen Seiten anbraten. Den Rotwein und die Marinade in einem Topf aufkochen, danach die Hitze um die Hälfte reduzieren und den Sauerbraten in der Flüssigkeit 100 Minuten schmoren lassen.

Wenn der Sauerbraten noch eine Garzeit von etwa 50 Minuten hat, können die Süßkartoffeln in den Ofen. Süßkartoffeln abschrubben und auf einem Backblech mit etwas Öl beträufeln.

Auf der mittleren Schiene bei 180 Grad backen.

Die ungeschälte Birne und den ungeschälten Apfel in Essigwasser waschen. Apfel und Birne vom Gehäuse entfernen und würfeln.

Nun den Speck ebenfalls würfeln.

Eine Pfanne erhitzen und das Rapsöl hineingeben, Zucker zufügen und den Speck darin anbraten. Nach circa 2 Minuten die Apfelwürfel und die Birnenwürfel anbraten. Auf einem Küchentuch ausfetten lassen und zum Erkalten beiseite stellen.

Circa 10 Minuten bevor der Braten fertig ist und die Kartoffeln aus dem Ofen kommen, kann der Rotkohl nach Packungsanleitung zubereitet werden.

Den Bratenfond des Sauerbratens entnehmen und in einem separaten Topf mit dem Soßenkuchen unter Rühren aufkochen.

Danach die Hitze verringern. Den Braten warm stellen. Das Preiselbeercompott zu der Soße geben und mit Schmand abschmecken.

Die Süßkartoffeln aus dem Ofen holen, vorsichtig schälen und in Scheiben schneiden. Jetzt alles anrichten.

Christoph Rüffer am 31. Januar 2026