

Sauerbraten

Mit Lebkuchen

Zutaten (für 6 Portionen) :

800 g Rinderbraten

Für die Beize (Marinade) :

0,5 bis 0,75 l Rotwein, trocken

2 EL Rotweinessig

2 Zwiebeln

2 Karotten

100 g Sellerie

1 Lorbeerblatt

5 Pfefferkörner

5 Wacholderbeeren

5 Nelken



Zum Anbraten :

3 EL Bratöl mit Buttergeschmack
(oder Butterschmalz)

Für die Soße :

2 EL Mehl

50 g Butter

2 EL brauner Zucker

Soßenlebkuchen (ein 5 cm breites Stück)

Zubereitung :

Die Zwiebeln schälen und achteln. Die Karotten waschen und schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Sellerie putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Wacholderbeeren mit der Breitseite des Messers zerdrücken. Alle Marinadezutaten in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Das Fleisch kurz kalt abbrausen, in eine passende Schüssel geben und mit der heißen Marinade übergießen. Das Gemüse und alle Gewürze mit dazu geben. Die Marinade sollte das Fleisch knapp bedecken. Da das Fleisch in der Marinade aufschwimmt, haben wir es mit einem kleinen Teller beschwert.

Nun muss das Fleisch **mindestens 2 Tage** in der Marinade beizen (marinieren).

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Bratöl oder Butterschmalz in einem Bräter ringsum anbraten. Die Marinade durch ein Sieb dazu gießen, die Gemüse aus dem Sieb nehmen und dazu geben. Den Lebkuchen dazu raspeln. Den Bräter schließen und den Sauerbraten bei 180 °C im Backofen 1 ½ bis 2 Stunden schmoren lassen.

Wenn das Fleisch gar ist, wird es aus dem Bräter genommen und warm gestellt. Der Bratenfond wird durch ein Spitzsieb gedrückt. Aus Butter und Mehl eine dunkle Einbrenne herstellen, den Zucker zugeben und mit dem Bratenfond aufgießen. Den Sauerbraten in Scheiben schneiden und wieder in die Soße geben.

Als Beilage haben wir Kartoffelklöße gemacht.