

## Sauerbraten mit Rotweinsoße

Der „echte“ Rheinische Sauerbraten wird angeblich von Pferdefleisch gemacht und in die Soße gehören auf jeden Fall Rosinen. Wir Kochbaeren haben unseren Sauerbraten vom Rindfleisch gemacht und eine feine Soße mit Rotwein verfeinert dazu gemacht. Auf die Rosinen haben wir verzichtet.

### Für 4 Portionen:

1 kg Unterschale vom Rind

Für die Marinade:

1 Möhre

1 Zwiebel

1 Petersilienwurzel

1 Stück (50 g) Knollensellerie

1 Stange Staudensellerie

1 Lorbeerblatt

4 Pimentkörner

4 Pfefferkörner

1 Zweig frischer Thymian

(oder 1 TL getrockneter)

½ Liter milder Rotwein (Burgunder)

100 ml roter Weinessig

200 ml Wasser

1 TL Salz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zucker

dunklen Soßenbinder

Sonstige Zutaten:

50 g fetter Speck

2 EL Tomatenmark

Als Beilage Semmelknödel nach unserem Rezept.

### Zubereitung :

Für den Sauerbraten in Rotweinsoße muss das Fleisch zuerst eingelegt werden. Dazu wird der Weinessig mit dem Wasser, den Gewürzen: Lorbeerblatt, Pimentkörner, Pfefferkörner, Thymian und der Zwiebel kurz aufgekocht, danach abkühlen lassen. Das Fleisch wird kurz unter kaltem Wasser abgespült und abgetrocknet. Das Gemüse geputzt, gewaschen und grob her geschnitten. Nun kommt das Fleisch in einen großen Topf oder besser in eine große Glasschüssel mit Deckel. Dazu das Gemüse. Das Ganze wird mit dem Rotwein und dem abgekühlten Essigsud übergossen. So muss das Fleisch an einem kühlen Ort 2 Tage marinieren. Ab und zu wenden – mindestens ein Mal am Tag.

Nun den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und den Cousances darin vorheizen. Den fetten Speck kurz in dem Bräter auslassen. Fleisch aus dem Sud nehmen und gut abtrocknen, salzen und pfeffern. Ich habe dann das Fleisch auf dem Herd in einer Kasserolle gut angebraten. Aus dem Cousances dann die Speckwürfel entfernt und das Fleisch hinein gegeben. Dann habe ich noch das abgetropfte Gemüse und das Tomatenmark in der Kasserolle auf dem Herd kurz angebraten und mit der Marinade abgelöscht und über das Fleisch gegossen. Nun

# WWW.KOCHBAEREN.DE

## Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Sauerbraten mit Rotweinsoße

den Deckel auf den Cousances geben und 2 Stunden zugedeckt schmoren lassen. Ab und zu das Fleisch wenden. Nachdem mir die Soße zu wenig erschien, habe kurzerhand gleich am Anfang nochmals einen halben Liter Rotwein dazu gegossen. Am Ende der Garzeit den Braten kurz herausnehmen und warm stellen. Die Bratensoße durch ein Sieb gießen, Gemüse etwas ausdrücken und je nach Wunsch etwas mit Soßenbinder anbinden. Abschmecken, evtl. etwas Zucker oder Salz zugeben.

Tipp: Wir haben uns zu dem Sauerbraten in Rotweinsoße frischen weißen Spargel gegönnt und Semmelknödel (deshalb etwas mehr Soße zubereitet). Natürlich passen auch andere Gemüse oder Kartoffelknödel.