

Rezept Sauerbraten mit Rotwein

Rezept Sauerbraten mit Rotwein

Sauerbraten bekommt einen ganz besonderen Geschmack, wenn man etwas Alkohol dazu gibt. Am besten geeignet ist dazu natürlich Wein.

Zutaten:

1 kg Rinderbraten
500 ml Rotwein
500 ml Wasser
500 ml Essig
4 Zwiebeln
4 Lorbeerblätter
8 Gewürznelken
2 Würfel Rinderbrühe
Salz
Pfeffer
Mehl

Zubereitung:

Rotwein, Essig, Wasser, Nelken, Lorbeerblätter, Pfeffer Salz, und Zwiebeln (Zwiebeln vorher würfeln) zu einem Sud aufkochen. Den Sud abkühlen lassen, und dann zusammen mit dem Braten in eine Schüssel geben. Abdecken und für 3 Tage in den Kühlschrank legen.

Das marinierte Fleisch mit etwas Öl anbraten und dann für circa 1 Stunde bei mittlerer Hitze mit dem Sud köcheln lassen. Eine Rinderbrühe mit den Brühwürfeln anrühren, etwas salzen und Pfeffer, und mit Mehl andicken. Wer das Mehl nicht klumpenfrei unterrühren kann, kann auch zu Saucenbinder für

dunkle Sauce greifen. Wenn der Braten beim schmoren nicht braun genug wird, kann er bei circa 180° im Backofen nachgebräunt werden.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)