

Rezept Sauerbratengulasch

Einen Sauerbraten serviert man normalerweise in Scheiben geschnitten, mit Sauce und Beilagen. Jedoch kann man einen Sauerbraten auch als Gulasch servieren.

Zutaten:

800 g Gulaschfleisch vom Rind
 $\frac{3}{4}$ Liter Wasser
 $\frac{3}{4}$ Liter Branntweinessig
3 EL Zucker
3 Zwiebeln
4 EL Sauerbratengewürzmischung
2 Lorbeerblätter
1 TL Salz
Pfeffer
Rotwein
Paprikapulver
Zucker
Marmelade

Zubereitung:

Für die Marinade Wasser und Essig vermischen. Soviel Zucker zugeben, dass es nicht mehr zu sauer ist. 1 TL Salz zufügen und das ganze aufkochen. Marinade abkühlen lassen. Das Gulaschfleisch und geschnittene Zwiebeln hinzugeben. Gewürzmischung unterrühren und 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Im Bräter oder Kochtopf scharf anbraten und mit Zwiebeln, Marinade und Rotwein ablöschen. Nun eine halbe Stunde garen lassen. Das Fleisch raussammeln, und die Marinade pürieren. Nun die restlichen Gewürze und ein wenig Marmelade zugeben. Einfach mit allem nach Bedarf abschmecken. Das Fleisch wieder untermischen und nochmals kurz erhitzen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)