

# Rezept Sauerbraten

## winterlicher

Gerade zur Weihnachtszeit macht man gerne mal einen leckeren Braten. Es gibt typisch weihnachtliche Lebensmittel, aus denen man leckere Speisen machen kann. Sogar ein Sauerbraten ist damit möglich.

### Zutaten:

1kg Sauerbraten (fertig mariniert)  
12 Lebkuchen  
1 L Malzbier

### Zubereitung:

Da man einen fertig marinierten Sauerbraten gekauft hat, geht die Zubereitung recht schnell. Den Braten einfach aus der Marinade heben und in einem Bräter anbraten. Die Kochplatte muss gut vorgeheizt sein, da der Sauerbraten scharf angebraten werden soll. Er wird mit 2 Esslöffeln von der Marinade abgelöscht. Dann wird  $\frac{1}{2}$  Liter Malzbier hinzugegeben. Das Ganze muss nun circa 45 Minuten schmoren. In der Zeit den Backofen auf  $180^\circ$  vorheizen. Den geschmorten Sauerbraten in Alufolie wickeln und für etwa 2 Stunden in den Backofen tun. In der Zwischenzeit das restliche Malzbier in die Sud geben, und die Lebkuchen hineinbröckeln. Den Sud mit den Lebkuchen solange Köcheln lassen, wie der Braten im Ofen ist.

*[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)*