



Unser Rezeptvorschlag:

Sauerbraten

Benötigte Zutaten:

braunen Saucenbinder oder feine Speisestärke
Johannisbeergelee
0,500 ml Sauerbratenbeize
0,200 ml Rotwein
5 Pfefferkörner
etwas Sellerie
2 Karotten
2 kleine Zwiebeln
Sauerbraten
1,25 – 1,75 kg von uns fertig eingelegten
für 4 – 6 Personen



Zubereitung:

Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen und 1 cm Würfel schneiden.

Sauerbraten bei mittlerer Hitze in einem Bräter rundherum zart anbraten. Gemüse mit anrösten und kurz aufkochen lassen, restliche Beize, Rotwein und Pfefferkörner mit einer Prise Salz dazugeben, nochmals gut aufkochen lassen.

Halb zugedeckt 90 – 120 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte der Sauce in einen anderen Topf durch ein Haarsieb passieren und kurz aufkochen lassen, abschmecken und mit Saucenbinder oder Speisestärke leicht abbinden. Zum Schluß einen Esslöffel Johannisbeergelee einrühren.

Als Beilage empfehle ich Ihnen Kartoffelklöße und Rotkraut oder feine Bandnudeln und Apfelkompott.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Emmerich Schneck