

Gewinner-Sauerbraten

 happy-mahlzeit.com/2020/03/06/gewinner-sauerbraten/

Zutaten:

1 kg Rinderbraten aus der Wade

Für die Beize/Marinade:

- 1,5 Liter Rotwein
- 1,5 Liter Rotweinessig
- 350 ml roter Portwein
- 170 g Möhren
- 170 g Knollensellerie
- 170 g Lauch
- 100g Pastinake
- 4 rote Zwiebeln
- 4 Schalotten
- 4 frische Lorbeerblätter
- 4 getrocknete Lorbeerblätter
- 3 Gewürznelken
- 15 Pimentkörner
- 15 gelbe Senfkörner
- 10 bunte Pfefferkörner
- 8 Wacholderbeeren
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Schmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 350 ml Fleischbrühe
- 1 EL Kräutersalz
- 4 EL Zucker
- 80 kalte Butter in Stücken

Zubereitung

Möhren, Sellerie, Pastinake und rote Zwiebeln schälen, dann klein würfeln. Lauch in Ringe schneiden.

Zusammen mit allen Lorbeerblättern, Gewürznelken, Rotwein, Rotweinessig, einem Schuss Portwein, Salz, Pfefferkörnern, Piment, Senfkörnern und Wacholderbeeren in einen großen Topf geben, aufkochen, vom Herd nehmen und über den Rinderbraten gießen. Den Sauerbraten in einem geschlossenen Gefäß mindestens 3 Tage im Kühlschrank marinieren lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen. Die Marinade durch ein Sieb abgießen. Gemüse, Gewürze und Marinade beiseite stellen.

3 EL Öl und 1 EL Schmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Den Braten darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Gemüse und Gewürze aus der Marinade hineingeben und anrösten. Tomatenmark dazugeben und 2 Minuten mitrösten lassen. Mit der Hälfte der Marinade und der Fleischbrühe ablöschen. Das Fleisch in den Fond legen und etwa 3 Stunden schmoren lassen, eventuell zwischendurch Marinade nachgießen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL erhitztem Olivenöl in einer Pfanne glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und unter Rühren karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und alles stark einkochen lassen.

Den gegarten Rinderbraten aus dem Schmorfond nehmen. Das Fleisch abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren und zur Portweinreduktion geben. Die Flüssigkeit auf 500 ml einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die kalten Butterstücke nach und nach mit einem Schneebesen in den Bratenfond rühren, um die Sauce zu binden. Noch einmal mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Bratenscheiben in die Sauce geben, erwärmen, auf einem Teller anrichten und sofort servieren.

Rezept: Bianca Rothmann

Quelle: Der Vorkoster

Episode: Sauerbraten-Wettbewerb