

Sauerbraten mit Weißwein aus dem Dutch Oven

 happy-mahlzeit.com/2020/03/06/sauerbraten-mit-wei%C3%9Fwein-aus-dem-dutch-oven/

Zutaten:

- 2 kg Rinderbraten aus der Schulter
- 500 ml Weißwein
- 200 ml Weißweinessig
- 10 Wacholderbeeren
- 10 schwarze Pfefferkörner (Kampot Pfeffer)
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Gewürznelken
- 120 g Speck
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 150 g Sellerie
- 100 g Petersilienwurzel
- 200 ml Rübengrün
- 50 g Rosinen
- 300 ml Rotwein
- 8 Printen
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Für die Beize Weißwein und Weißweinessig aufkochen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Gewürznelken hinzugeben und kurz köcheln lassen. Den Rinderbraten in den Sud geben, abkühlen lassen und gut abgedeckt 2 Tage in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch 1x täglich wenden.

Nach der Einlegezeit das Fleisch aus der Beize nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl im Dutch Oven auf einer Feuerstelle erhitzen und den Speck anbraten. Anschließend den Braten hinzugeben und von allen Seiten scharf anbraten.

Zwiebel, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel klein würfeln und mit anrösten. Mit 500 ml von der Beize ablöschen. Printen hinzugeben, mit dem Deckel verschließen und auf der heißen Glut 2,5 bis 3 Stunden schmoren lassen. Alle 30 Minuten mit etwas Beize und Rotwein übergießen.

Den Braten entnehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Rübengrün abschmecken sowie Rosinen hinzugeben. Einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Rezept: Markus Kaufer

Quelle: Der Vorkoster

Episode: Sauerbraten-Wettbewerb (3. Platz)