

# Sauerbraten

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Braten

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Rinderbraten
- » Suppengrün
- » Salz & Pfeffer
- » Wacholderbeeren
- » Lorbeerblatt/ -blätter
- » 1 Zwiebel(n)
- » Weißwein-Essig
- » Speck (fett)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Sud zum Einlegen des Bratens kochen. Dafür Wasser mit Salz, Pfeffer, ein paar Wacholderbeeren, 1-2 Lorbeerblättern, geputztem und klein geschnittenem Suppengrün und einem Schuss Essig zum Kochen bringen. Gemüse darin bissfest garen. Gut abkühlen lassen, dann das Fleisch mindestens 3 Tage darin einlegen, alles in den Kühlschrank stellen.

2. Fleisch vor dem Braten salzen und pfeffern und mit Speckstreifen spicken. Das ganze scharf in Öl und einem Stück Butter anbraten. Während des Schmorens das Gemüse zugeben. Soße zum Schluss pürieren.

## Rezept-Foto



angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 108

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke