



Unsere Familienrezepte

Sauerbraten

Für 6 Personen:

1,5 kg	Sauerbraten vom Falschen Filet oder der Schulter (mit Beize)
etwas	Bratfett
1	Zwiebel
3	Karotten
0,5	Sellerieknolle
0,5	Stange Lauch (nur der weiße Teil)
1 EL	Tomatenmark
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Wacholderbeeren, Lorbeerblätter

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten und Sellerie in grobe Würfel schneiden.

Fleisch aus der Beize nehmen, trockentupfen und in heißem Bratfett von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Das grob geschnittene Gemüse hinzugeben und ebenfalls anbraten. 1 EL Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten und das Ganze nach Geschmack und gewünschter Säure mit etwas Brühe, Wein oder Beize ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen abschmecken.

Das Fleisch 2-2,5 Stunden (je nach Fleischgröße) im geschlossenen Topf



bei mittlerer Hitze sanft kochen lassen, bis das Fleisch weich ist.
Das fertig gegarte Fleisch aus dem Topf nehmen, die Soße passieren,
abschmecken und evtl. mit Soßenbinder abbinden.

Beilagenempfehlung:

- Unser hausgemachtes Blaukraut
- Unsere hausgemachten Knödelvariationen

Guten Appetit!