

Einfacher Sauerbraten

Zutaten:

Für den Braten

- 1,2 kg Rindfleisch (Schmorbraten aus der Keule)

Zum Einlegen für die Beize

- 1 Möhre
- 100 g Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Wacholderbeere
- 2 [Lorbeerblätter](#)
- 1 TL Pfefferkorn
- 2 Nelken
- 350 ml [Gemüsebrühe](#) (oder Wasser)
- 200 ml Weißweinessig (oder Rotwein)



Für die Soße

- 90 g altes Brot (oder Soßen-Lebkuchen oder Honigkuchen)
- Beize vom Einlegen
- 1 Liter Wasser
- Essig
- Salz

Arbeitszeit:	ca. 45 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 120 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 165 Minuten
Ruhezeit:	3-5 Tage

Sauerbraten zubereiten

1. Sauerbraten einlegen

1. Schäle die Zwiebeln, den Knoblauch, die Möhre und den Sellerie. Schneide sie in kleine Würfel.
2. Mische das Gemüse mit der Gemüsebrühe, dem Essig, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Nelken.
3. Gib das Rindfleisch in eine enge Dose und gieße die Beize darüber. Stell den eingelegten Sauerbraten für 3-5 Tage in den Kühlschrank. Wende ihn einmal täglich.

2. Sauerbraten schmoren

4. Gieße das eingelegte Fleisch ab und fange den Sud auf.
5. Erhitze Butterschmalz in einem Schmortopf.
6. Brate das Fleisch und das Gemüse aus dem Sud an.
7. Gieße die Beize und das Wasser dazu. Schmore den Sauerbraten bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel für 2 Stunden. Rühre alle 30 Minuten um.

3. Sauerbraten Soße

8. Nimm das Fleisch aus dem Schmortopf.
9. Gib das Brot oder alternativ Soßen-Lebkuchen / Honigbrot dazu.
10. Bring die Sauce zum Köcheln und püriere sie.
11. Wenn du sie sehr fein haben möchtest, streichst du sie am Ende nochmal durch ein Sieb.
12. Schmecke die Sauerbraten Soße mit reichlich Salz und Essig ab.
13. Serviere das Fleisch mit der Sauce zu Rotkohl und Klößen oder einer anderen Beilage deiner Wahl. Meine Kinder essen auch buntes Gemüse und Kartoffeln sehr gern dazu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

