

# Gezupfter Sauerbraten

700 g Rinderbraten (Keule)	1/2 L Rotwein	1/4 L Rotwein
1/4 L Rotweinessig	1 L Rinderbrühe	3 Lorbeer-Blätter
1 EL Wacholderbeeren	1 EL Pfefferkörner	1 TL Pimentkörner
1 Stange Zimt	1 Stk. Gewürznelke	3 Stk. Zwiebeln
3 Stk. Karotten	1 Sellerie-Knolle	2 EL Tomatenmark
1 Stk. Saucen-Lebkuchen	1 EL Butterschmalz	1 TL brauner Zucker
3-4 EL Speisestärke	Zucker, Salz, Pfeffer	
<b>Selleriepüree:</b>		
200 g Knollensellerie	1 mittelgroße Kartoffel	220 ml Sahne
Meersalz		

## **Sauerbraten vorbereiten:**

Essig und Gewürze wie Lorbeer, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Zimt und eine Gewürznelke zu einer Marinade anrühren, den Rinderbraten darin marinieren und den Sauerbraten für 2 Tage in die Marinade legen.

## **Sauerbraten anrösten:**

Butterschmalz in einen Bräter geben, das abgetropfte Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten anbraten.

Das Wurzelgemüse schälen, in grobe Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Fleisch braten. Mit braunem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Tomatenmark hinzufügen, gut durchrühren und mit der Marinade ablöschen.

## **Sauerbraten zubereiten:**

Den Bräter mit Brühe auffüllen, den Sud aufkochen, den Bräter mit dem Deckel verschließen und ruhen lassen.

Bei 180°C Umluft den Rinderbraten 60 Minuten schmoren lassen, danach die Temperatur auf 110°C reduzieren und 3-4 Stunden garen lassen, damit er zart wird.

## **Sauerbraten abschmecken:**

Das gare Fleisch aus dem Bräter nehmen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf füllen und auf dem Herd etwas einkochen.

Den Saucenlebkuchen fein zerbröseln, mit dem restlichen Rotwein einweichen und mit einem Stabmixer in die Sauce mixen. Abschließend die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Essig abschmecken. Wer mag, darf zum Binden noch etwas Speisestärke, mit kaltem Wasser angerührt, hinzugeben.

Das abgekühlte Rindfleisch entlang der Fasern in feine Stücke zupfen und mit der Sauce vermengen.

Als Beilage eignet sich Selleriepüree.

## **Selleriepüree:**

Dafür Sellerie und Kartoffel schälen, in grobe Würfel schneiden und mit Sahne in einen Topf geben. Das Ganze langsam einkochen, bis die Sahne fast vollständig verkocht ist. Mit feinem, leicht feuchtem Meersalz würzen und mit dem Pürierstab fein cremig mixen. Je länger, umso cremiger wird das Püree.

Anschließend das Ganze durch ein Sieb streichen und in einem Wasserbad erwärmen.

Auf einem großen Teller anrichten. Frische Kräuter sorgen für einen optischen Reiz.

Alexander Herrmann am 19. Dezember 2024