

# RHEINISCHER SAUERBRATEN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 1 kg Rinderbraten

### Marinade:

- 3/4 l Rotwein
  - 1/2 Liter Rotweinessig
  - 3 Zwiebeln
  - 2 Möhren / Karotten
  - 1/2 EL Wacholderbeeren
  - 1 TL Pimentkörner
  - 1/2 TL Gewürznelken
  - 1/2 TL Pfefferkörner
  - 3 Lorbeerblätter
  - 1 EL Salz
- 
- 2 EL Butter
  - 200 g Pumpernickel
  - 1 Tasse Rosinen
  - 1 EL Mandelstifte
  - eventuell etwas Mehl
  - Salz
  - Pfeffer

## Zubereitung:

Für die Marinade Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Möhren- und Zwiebelstücke mit Rotwein, Rotweinessig, Wacholderbeeren, Pimentkörnern, Gewürznelken, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Salz in einen großen Topf geben und aufkochen. 5 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.

Rindfleisch waschen, trocken tupfen, in ein gut verschließbares Gefäß legen und mit der vollständig abgekühlten Marinade übergießen. Das Fleisch muss ganz bedeckt sein. 3-4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch aus der Marinade nehmen und abtupfen. Butter in einem Schmortopf zergehen lassen, den Rinderbraten von allen Seiten darin scharf anbraten, danach mit etwas Marinade aufgießen und den Braten zugedeckt 2-2,5 Stunden schmoren lassen. Ab und zu etwas Marinade nachgießen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Pumpernickel reiben, zum Rinderbraten geben und fertig garen. Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen und warmstellen. Die Bratensauce pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Rosinen und Mandelstifte zugeben und nochmal kurz aufkochen lassen. Falls die Bratensauce zu flüssig ist, kann man 1 TL Mehl mit Wasser glattrühren und sie damit noch etwas eindicken.

Den Sauerbraten in Scheiben schneiden, mit der Bratensauce auf Tellern anrichten und mit Rotkohl und Kartoffelknödel servieren.