

# Sauerbraten



## ZUTATEN

für 5 Personen

1 kg Fehltrippe

### Beize:

- 1 Zwiebel
- 1 Gelbe Rübe
- 100 g Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Pfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 6 Wachholderbeeren
- Thymian- und Rosmarinzwerg
- 500 ml Rotwein
- 100 ml Rotweinessig

### Sauce:

- 30 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 1 TL brauner Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Rinderfond
- 1 Saucenlebkuchen evtl. Stärkemehl zum Binden

## ZUBEREITUNG

Fleisch in eine große Schüssel geben. Gemüse schälen und zerkleinern, zum Fleisch geben. Gewürze und Kräuter in einen Kaffeefilter geben, verschließen und dazulegen. Alles mit dem Wein und dem Essig übergießen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Zugedeckt **3 bis 4 Tage** in den Kühlschrank stellen.

Nach der Beizezeit Fleisch aus der Beize nehmen und trocken tupfen. Gemüse in ein Sieb abgießen und dabei die Beize auffangen. Gemüse gut abtropfen lassen. Gewürzbeutel zum Kochen beiseite stellen.

Butterschmalz erhitzen, das Fleisch würzen und von allen Seiten gut anbraten. Fleisch herausnehmen und das Gemüse aus der Beize anrösten. Zucker und Tomatenmark zugeben. Mit der Hälfte der Beize und dem Rinderfond aufgießen. Fleisch und Gewürze im Beutel wieder zugeben und **ca. 1 ½ h** bei geschlossenem Deckel garen. Ab und zu etwas umrühren und das Fleisch wenden.

Fleisch herausnehmen, Gewürzbeutel entfernen und die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Durchpassieren und nochmal aufkochen. Den Lebkuchen zerbröseln und mitkochen. Je nach Konsistenz die Sauce noch mit etwas Stärkemehl binden. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten.

Dazu schmecken Kartoffel- oder Semmelknödel, Spätzle, Rosenkohl oder Blaukraut.

