

Kochen mit Klaus

Klausis Sauerbraten

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1,5 kg fertig eingelegter Sauerbraten mit Sud, 2 Möhren, 2 Zwiebeln,
- 3 Knobzehen, 100 g Tomatenmark, 300 ml Rotwein, Salz, Pfeffer,
- 800 ml Fleischbrühe, 3 Nelken, 5 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt,
- 4 Pimentkörner, Öl, brauner Zucker, dunkler Saucenbinder

Zubereitung:

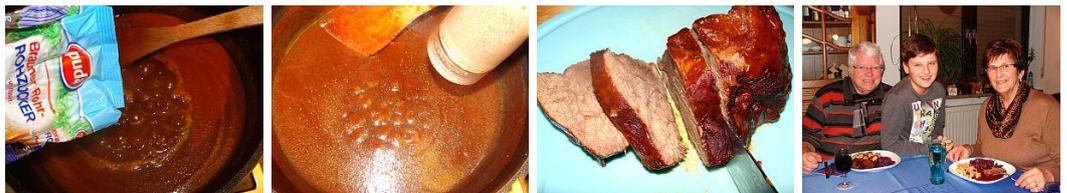
1. Möhren, Zwiebeln u. Knobi klein würfeln. Braten salzen u. pfeffern. Nelken, Wacholderbeeren, Piment u. Lorbeer in ein Tee-Ei geben.



2. Braten in heißem Öl von allen Seiten je 5 Min. anbraten u. herausnehmen. Gemüse darin anbraten. Tomatenmark mitbraten, mit 100 ml Wein, 150 ml Sud u. Brühe ablöschen. Braten mit Tee-Ei zugeben. Im Ofen bei 200°C 2 Std. schmoren. Braten nach 1 Std. wenden, während der Garzeit immer wieder mit restl. Wein übergießen.



3. Tee-Ei herausnehmen, Braten entnehmen u. warm halten. Sauce pürieren u. mit Binder andicken. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen.



4. Braten aufschneiden u. auf der Sauce mit den Beilagen servieren.

Tipp des Chaoten:

Dazu Cranberry-Serviettenknödel & Rotkraut servieren!

