

Björn Freitag: Sauerbraten vom Rind

😊 happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-sauerbraten-vom-rind

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rinderbraten (edle Variante ist Tafelspitz, es eignen sich aber auch andere Stücke aus Bug oder Keule)
- 2 – 3 EL Rapsöl
- ¼ Knolle Sellerie
- 1 große Karotte
- 4 rote Zwiebeln
- 250 ml Rotwein
- 1 Glas Bratenfond
- 100 ml Einlegefond/Beize
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 1 Handvoll Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Handvoll Trockenbeeren (Sauerkirschen, Cranberrys, Rosinen)
- Wasser
- Stärke

Für die Beize/Einlegefond:

- 250 ml Branntwein- Essig
- 250 ml Weißwein- Essig
- 375 ml Wasser
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Für den Einlegefond die Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen. Das Fleisch wird darin etwa 1 Woche einlegt und im Kühlschrank gelagert. Gelegentlich das Fleisch im Sud wenden.

Etwas Rapsöl in einen großen Topf oder Bräter geben und den Sauerbraten darin anbraten.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Sellerie waschen und ebenfalls klein schneiden. Die Karotte schälen und grob schneiden. Den Braten umdrehen, das Röstgemüse an den Rand geben und anbraten. Wenn es schön braun ist, alles mit etwas Rotwein ablöschen. Den Bratenfond und für den Geschmack auch 1 – 2 Kellen Einlegefond dazu geben. Mit weißem Pfeffer, Wacholderbeeren und 1 – 2 Lorbeerblättern würzen. Mit geschlossenem Deckel 2 – 3 Stunden kochen lassen – je nach Größe des Bratens.

Den Braten aus dem Topf nehmen und die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren. Die Trockenbeeren in die Sauce geben und einmal aufkochen lassen.

Den Braten schneiden (dieser wird später noch einmal in die Sauce gelegt).

Etwas Stärke in kaltem Wasser anrühren und in die Sauce geben. Nach Geschmack mit Balsamico-Essig verfeinern. Die Fleischscheiben kurz in die Sauce legen, um die Schnittstellen damit zu benetzen.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 3.3.2017

Episode: Alles Essig? – Wie gut sind Kräuteressig, Balsamico & Co?