

Sauerbraten

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 350 ml Rotweinessig
- 1 Zwiebel
- 3 Nelken
- 6 Wacholderbeeren
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 kg Rinderschmorbraten
- Jodsalz
- Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 150 ml Fleischfond
- 200 ml Schlagsahne
- zum Abschmecken Rübensirup oder Zucker
- ca. 4 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von hellen Saucen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2548 kJ
Energie (Kilokalorien):	609 kcal
Fett:	36 g
davon gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	14 g
davon Zucker:	6,4 g
Ballaststoffe:	0,7 g
Eiweiß:	54 g
Salz:	0,62 g

Zubereitung

1. Essig und 350 ml Wasser aufkochen. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Mit ganzen Gewürzen zum Essig geben, 1 Minute mitkochen, dann ganz abkühlen lassen. Fleisch waschen, trockentupfen und in eine Schüssel legen. Mit der kalten Marinade übergießen, so dass das Fleisch ganz bedeckt ist. Zugedeckt im Kühlschrank 3 - 4 Tage marinieren lassen, dabei täglich wenden.

2. Fleisch abtropfen lassen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Im heißen Butterschmalz rundherum anbraten. Marinade durch ein Sieb gießen, Zwiebel und Gewürze zum Fleisch geben und mit anbraten. 75 ml Marinade und 75 ml Wasser zufügen und zugedeckt 75 - 90 Minuten schmoren lassen. Dabei mehrmals wenden und, wenn nötig, etwas Wasser angießen.

3. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Schmorfond durch ein Sieb gießen, mit Fleischfond und Sahne aufkochen und etwas einköcheln lassen. Fix Saucenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen. Mit Salz und Zucker oder Rübensirup abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Rotkohl und Kartoffeln.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Kochzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen