

Sauerbraten

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 130 min | normal

Zutaten

für 6 Portionen

- 2 (a ca. 450 g) Kalbsbäckchen
- Aceto Balsamico
- 2 EL Rapsöl
- 200 g Gemüsewürfel
- 1 TL Tomatenmark
- 500 ml Spätburgunder (jung und fruchtig)
- 1000 ml Kalbsfond
- Sternanis
- Zimt
- Nelken
- Wacholderbeeren
- 1 Rotkohl
- 4 Zwiebeln
- 50 g Gänseschmalz
- Jodsalz
- Pfeffer
- 2 EL Johannisbeergelee
- 2 Lorbeerblätter
- 300 ml kräftige Gemüsebrühe
- 3 Äpfel
- 2 EL Feine Speisestärke
- 100 ml Himbeeressig
- 1 Packung PFANNI Teig für Kartoffel-Knödel halb

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3091 kJ
Energie (Kilokalorien):	739 kcal
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,9 g
Kohlenhydrate:	70 g
davon Zucker:	26 g
Ballaststoffe:	10 g
Eiweiß:	47 g
Salz:	2,9 g

& halb (12 Knödel)
- 30 g Rosinen
- 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von dunklen Saucen

Zubereitung

1. Für den Sauerbraten 2 Kalbsbäckchen vorab 2 Tage in Balsamico-Essigmarinade einlegen.

2. 2 EL Rapsöl erhitzen, die Kalbsbacken darin anbraten, 200 g Gemüsewürfel hinzugeben und mitbraten. 1 TL Tomatenmark hinzufügen und mit 500 ml Spätburgunder ablöschen. Reduzieren lassen, bis der Wein dicklich wird. Anschließend mit 1 Liter Kalbsfond (Brühe) auffüllen und Sternanis, Zimt, Nelken und einige Wacholderbeeren hinzufügen. Kalbsbacken bei schwacher Hitze und zugedecktem Topf ca. 1,5 Stunden weich köcheln.

3. Rotkohl putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. 4 Zwiebeln fein würfeln und in 50 g Gänseschmalz glasig dünsten. Rotkohl zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer, 2 EL Johannisbeergelee, 2 Lorbeerblättern, einigen Wacholderbeeren und 300 ml Gemüsebrühe abschmecken, zugedeckt 20 Minuten garen.

4. 3 Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel scheiden. Diese zum Rotkohl geben und weitere 10 Minuten garen. 2 EL Speisestärke mit 100 ml Himbeeressig verrühren, unter den Rotkohl mischen, umrühren und einmal kurz aufkochen.

5. PFANNI Kartoffel Knödel nach Packungsanweisung zubereiten.

6. Die Kalbsbacken aus der Sauce nehmen und diese dann passieren. Die Sauce auf ca. 600 ml reduzieren lassen und anschließend mit dem Balsamico abschmecken.

7. Zum Schluss 30 g Rosinen in die Sauce geben und mit 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder für dunkle Saucen auf die gewünschte Konsistenz abbinden. Den Sauerbraten servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Tipp 1: Das Abkochwasser ganz leicht abbinden, dann können die Knödel im Wasser warm gehalten werden, ohne dass sie verkochen.

Tipp 2: die Knödel mit Croutons, Mandeln, Maronen oder auch Pilzen füllen. Oder in frisch geschnittenen Kräutern wälzen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 130 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