

Sauerbraten mit Würz-Birne

Zubereitet mit: Knorr

ca. 120 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 100 g Karotten
- 100 g Petersilienwurzeln
- 100 ml Rotweinessig
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1/2 TL Wacholderbeere
- 500 g Rinderbraten (z.B. aus der Schulter)
- 2 Msp. Jodsalz
- Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon mit Rind 6,5L Glas
- 4 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- 2 EL Kochsahne (15% Fett)
- 2 Birnen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 1 Msp. Kardamom

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1350 kJ
Energie (Kilokalorien):	322 kcal
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g
Kohlenhydrate:	17 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	3,4 g
Eiweiß:	27 g
Salz:	0,71 g

Zubereitung

1. Für die Beize das Gemüse putzen und in Würfel schneiden. Rotweinessig mit 350 ml Wasser, Gewürzen und Gemüse aufkochen. Beize vollständig abkühlen lassen. Fleisch abspülen, trocken tupfen und in einen Gefrierbeutel geben. Gefrierbeutel mit Fleisch in eine Schüssel setzen. Beize über das Fleisch geben und im Beutel wenden. Beutel verschließen und im Kühlschrank 2-3 Tage marinieren, dabei das Fleisch mehrmals im Beutel wenden.

2. Fleisch herausnehmen, Gemüse abstreifen und trocken tupfen. Beize durch ein Sieb geben. Fleisch mit 1 Messerspitze Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf im heißen Öl rundherum anbraten. Abgetropften Gemüse dazugeben und mit anbraten. 250 ml Wasser und 100 ml Beize zugießen. Knorr Bouillon mit Rind unterrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 ½ Stunden schmoren. Fleisch zwischendurch einmal wenden.

3. Birnen vierteln und Kerngehäuse herausschneiden. Viertel noch einmal halbieren. 250 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Zitronensaft, Zimtstange, Kardamom und Birnenspalten zugeben und bei schwacher Hitze 5 Minuten garen. Beiseitestellen und im Sud abkühlen lassen.

4. Fleisch herausnehmen und in Backpapier wickeln. Sauce mit einem Stabmixer pürieren, aufkochen und mit Mondamin Soßenbinder binden. Mit Kochsahne verfeinern und mit Salz abschmecken. Fleisch aufschneiden und mit Sauce und Würz-Birnen servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Kartoffelknödel (z.B. von Pfanni).

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 90 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