

Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen



POINTS® Wert: 8

Portionen: 4

Zubereitungsdauer: 30 min

Garzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Festlicher Klassiker der deutschen Küche: Statt Klößen passen zum Braten hervorragend Spätzle oder Salzkartoffeln.

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1/4 Knolle Sellerie
- 2 Möhren/Karotten
- 10 EL Essig, vorzugsweise Rotweinessig
- 100 ml Wein, rot
- 2 TL (Instantpulver) Gemüsebrühe , (aufgelöst in 700 ml Wasser)
- 10 g Wacholderbeeren, (2 EL)
- 5 g Pimentkörner, (ca. 1 TL)
- 5 g Pfeffer, (ca. 1 TL Pfefferkörner)
- 1/4 TL (Pulver) Nelken,
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Zucker
- 500 g Rindfleisch, mager/Rinderfilet, roh
- 4 TL Pflanzenöl
- 1 Glas Rotkohl/ev.frisch
- 1 mittelgroßer Apfel
- 8 Kartoffelklöße, verzehrfertig (Fertigprodukt)
- 1 Prise Salz
- 2 EL Rosinen
- 1 EL Saucenbinder (Instantpulver), dunkel
- 10 g Petersilie, (ca. 1 EL), gehackt

Anleitung

- Zwiebel, Sellerie und Karotten in Würfel schneiden, mit Rotweinessig, Rotwein und 300 ml Brühe aufkochen. Wacholderbeeren, Pimentkörner, Pfefferkörner, 3 Nelken, Lorbeerblätter und Zucker beifügen und abkühlen lassen. Braten ca. 3 - 5 Tage mit Marinade bedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- Sauerbraten aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und salzen. Marinade durchsieben und Gemüsewürfel beiseite legen. Öl in einem Bräter erhitzen und Fleisch ca. 5 min. kräftig darin anbraten. Marinade und restliche Brühe angießen und 2 EL der Gemüsewürfel zugeben.

- Braten im geschlossenen Bräter im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf mittlerer Schiene ca. 60 min. schmoren lassen. Rotkohl nach Packungsanweisung garen. Apfel schälen, in Stücke schneiden, mit den Nelken zum Rotkohl geben und mitgaren.
- Klöße in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Braten herausnehmen und warm stellen. Sauce pürieren, Rosinen untermischen, ca. 5 min. darin erhitzen. Sauce mit Saucenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.