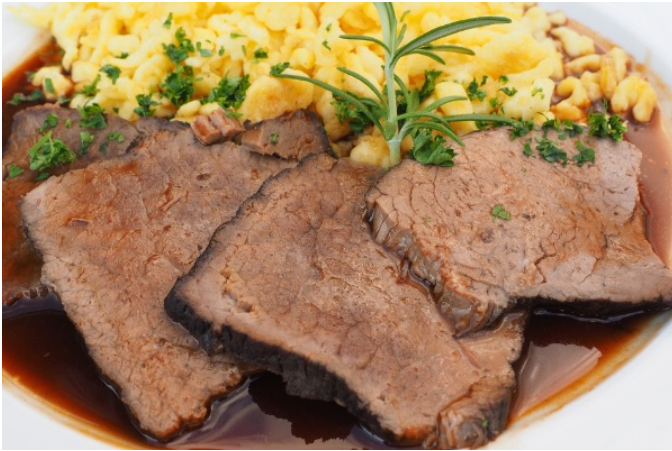




## MEIN GENUSS



### Sauerbraten



**It's a match!**

Must-have! Liebhaber der deutschen Hausmannskost sollten unbedingt das Sauerbratengewürz zu Hause haben!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Bevor es ans Einlegen des Fleisches geht, entfernst du etwa **3 bis 5 Tage vor der eigentlichen Zubereitung** des Sauerbratens das überschüssige Fett. Das Fleisch kurz abwaschen und den Braten trocken tupfen. In einer großen Schüssel/Gefrierbeutel wird nun **Honig** mit dem Essig, dem Rotwein und unserem groben **Sauerbratengewürz** vermischt. Das Fleisch in den Behälter bzw. den Beutel geben, gut verschließen und für **3 bis 5 Tage** in den Kühlschrank legen.
- 2 Am Zubereitungstag: Gieße den Sud in eine Schüssel ab, das Fleisch muss gut abtropfen. Nun würzt du es mit Salz. Erhitze Öl in einem großen Bräter und brate den Sauerbraten von allen Seiten scharf an. Nach **5 Minuten** nimmst du das Fleisch aus dem Bräter und röstest das Gemüse und das Sauerbratengewürz im heißen Bratfett an.
- 3 Nun gibst du das Tomatenmark hinzu. Alles für weitere **2 Minuten** braten. Mit der Sauerbratenmarinade ablöschen und alles aufkochen lassen. Danach kommt das Fleisch in den Sud und darf zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa **2 Stunden** schmoren.
- 4 Am Ende der Garzeit stichst du das Fleisch mit einem Spieß ein. Ist es mürbe, gleitet der Spieß leicht aus dem Fleisch. Den Sauerbraten aus seinem Schmorfond nehmen und warm halten. Gieße den Fond durch ein Sieb in einen Topf und koche ihn ein, bis er sämig wird. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Mit Rotkohl und Klößen servieren.

### Zutaten

1500 g Rinderbraten  
4 EL Sauerbraten Gewürz, grob  
2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
1 Flasche Rotwein, trocken  
250 ml Essig, Rotwein  
2 EL Tomatenmark  
2 EL Honig

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 29.10.2026.