

Sauerbraten

Großer gusseisener Topf

Zutaten:

300 g Rotweinessig, mild
750 g Rotwein, trocken
4 Lorbeerblätter
15 Pfefferkörner, schwarz
8 Pimentkörner
3 Wacholderbeeren
1 TL Senfkörner (optional)
3 Nelken

1 Bund Suppengrün, in Stücken
1500 g Rindfleisch, am Stück, aus der Keule
1,5 TL Salz
½ TL Pfeffer
3 EL Butterschmalz
200 g Möhren, in Stücken (2 cm)
2 Zwiebeln, geachtelt
2 EL Tomatenmark
3 TL Zucker
150 g Wasser
1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
oder ½ Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)



Zubereitung:

- Vom Rotweinessig bis zu den Nelken alles in einen Topf geben und kurz aufkochen.
(TM: Alles in den Mixtopf und 10 Min./100°C/Stufe 1 erhitzen).
- In die *große Edelstahlschüssel* umfüllen und abkühlen lassen. (Mixtopf spülen)
- Suppengrün mit einer Küchenmaschine zerkleinern.
(TM: in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 4.5)
- Fleisch zur abgekühlten Marinade geben und mit dem Deckel verschließen.
- Nun für 3 Tage marinieren, dabei darauf achten, dass das Fleisch vollständig von der Marinade bedeckt ist. (Kühlschrank!)
- Braten 1 Stunde vor der Verwendung aus der Marinade nehmen, mit einem Küchentuch trocken tupfen, die Marinade durch ein Sieb gießen und auffangen. Backofen auf 180°C vorheizen.
- Braten rundherum mit 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer würzen.
- Butterschmalz im *großen, gusseisernen Topf* auf dem Herd erhitzen und den Braten darin rundherum anbraten.
- Möhren, Zwiebeln, Tomatenmark und Zucker kurz mitbraten.
- 250 g der Marinade, Wasser und Gewürzpaste zugeben und aufkochen.
- Topf verschließen und im Backofen auf der mittleren Schiene 2½ Stunden (180°C) schmoren, dabei den Braten alle 30 Minuten vorsichtig mit Bratensud beträufeln.
- Braten aus der Sauce nehmen und abgedeckt ca 10 Min. ruhen lassen.
- Sauce mit dem Gemüse mit dem Pürierstab pürieren.
(TM: 30 Sek./Stufe 6-10 schriftweise ansteigend pürieren).
- Sauce abschmecken. Genießen.



Einen guten Appetit und viel Spaß, wünscht Euch
Juliana Zimmermann ♦ Pampered Chef und Thermomix Beraterin

E-Mail: juliana.zimmermann@gmx.de

Weitere Rezepte: www.julianamitpampereDchef.de

♦ *Mobil:* 0173-7035423

