



## Unser Rezepttipp zu diesem Produkt

### Sauerbraten

#### Zutaten für 4 Personen

- 2 kg eingelegter Sauerbraten mit 100 ml Fond
- 3 Rapsöl
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 60 g Sultaninen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Teefilter
- 3 Nelken
- 6 Wacholderbeeren
- 8 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Pimentkörner
- 500 ml Rinder Fond
- 1 Scheibe Schwarzbrot (Vollkornbrot)
- Salz & Pfeffer

#### Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten, Schwierigkeitsgrad: mittel

- Braten salzen, pfeffern, in einem Bräter in Rapsöl von jeder Seite 5 Min. anbraten
- Zwiebeln in Streifen schneiden, Karotte schälen, in Stücke schneiden
- Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen
- Gemüse, Sultaninen und Tomatenmark zum Braten geben
- Pfeffer- und Pimentkörner mit Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblatt in einen Teefilter füllen und dazugeben
- 100 ml Sauerbratenfond und 800 ml Brühe zufügen
- Braten abgedeckt 2 Std. im Ofen schmoren, dabei mehrmals wenden
- Nach 1 Std. Schwarzbrot zerbröseln und zugeben

**Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!**