



# Sächsischer Sauerbraten

## Rezept für 4 Personen

### Marinade:

1 l Wasser	1,2 kg Ochsenbäckchen
½ l Essig	100 g Hartfett
2 Zwiebeln	2 EL Tomatenmark
2 Möhren	2 EL Mehl
100 g Sellerie	2 EL Zucker
1 kleine Stange Porree	1 Pkg. Soßenpfefferkuchen
1 Petersilienwurzel	Wurzelwerk (aus der Marinade)
2 Lorbeerblätter	¾ l durchgeseigte Marinade
6 Gewürznelken	30 g eingeweichte Rosinen
12 Pfefferkörner	Salz, Pfeffer
1 TL gekörnte Brühe	
1 EL Salz	
1 Knoblauchzehe	

Alle Zutaten der Marinade gut aufkochen und den Sud abkühlen lassen. Das Fleisch anschließend einlegen. Nach 3-5 Tagen herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fett stark erhitzen und das Fleisch scharf anbraten, Wurzelwerk aus der Marinade zugeben, 3 bis 5 Min dünsten. Wurzelwerk mit Zucker bestreuen und leicht bräunen, anschließend Tomatenmark zugeben. Kurz scharf braten und mit 1/8 l durchgeseigter Marinade auffüllen. Ca. ½ Std. zugedeckt dünsten, danach einreduzierten Bratensaft mit Mehl bestäuben, kurz aufkochen und anschließend mit ½ l durchgeseigter Marinade und ¼ l Wasser auffüllen. Zugedeckt ca. 3-4 Std. bei 200 °C im Ofen gar schmoren, dabei öfters mit dem Bratenfond übergießen. Soßenpfefferkuchen in ¼ l Marinade einweichen und verquirlen, dann der Bratensoße zugießen und aufkochen. Das weiche Fleisch aus dem Bratenfond nehmen, die Soße durchsieben und abschmecken, die eingeweichten Rosinen hinzugeben. Heiße Soße über die Bratenscheiben gießen.

Wir empfehlen als Beilagen Rotkraut und Kartoffelklöße.

