

Sauerbraten für Eilige

1 kg Rinderbraten
Salz & Pfeffer
2 große Zwiebeln
1-2 mittelgr. Karotten
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
250 ml Rotwein
120 ml Himbeer-/
Apfel-/Weinessig
1 EL Rinderbrühepulver
230 g Sauerkirsch- oder
Himbeerkonfitüre



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Fleisch rundherum sehr gut salzen, pfeffern und in den Ofenmeister legen.

Zwiebeln und Karotten grob würfeln und mit Lorbeerblättern und Nelken um das Fleisch verteilen.

Rotwein, Essig, Rinderbrühepulver und Konfitüre in der 1-Liter-Nixe verrühren und übers Fleisch gießen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** mit Deckel
ca. 2,5-3 Stunden schmoren.

Anschließend das Fleisch herausnehmen und die Soße mit dem Pürierstab pürieren und abschmecken. Ggf. mit etwas Speisestärke noch andicken.

Dazu passen Nudeln, Klöße, Spätzle, Gemüse, Blaukraut...