



Edler, schneller Sauerbraten von Rindsfilet

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein traditionelles Gericht aus der Trickkiste, edel, aber schnell für die gestresste Hausfrau

Zutaten

- Für die Marinade:
 - ½ l trockener Rotwein
 - 50 ml Balsamico
 - 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
 - 1 Möhre in Scheiben
 - 1 Stange Frühlingslauch in Ringen geschnitten
 - Etwas Staudensellerie in Scheiben
 - 1 gedrückte Knoblauchzehe
 - 1 El Zuckerrüben Kraut
- Für den schnellen Rinderfilet Sauerbraten:
 - 24 Scheiben Rinderfilet à 60-65 g
 - 50 - 60 g Soßenlebkuchen
 - ½ l brauner Kalb Bratensaft aus dem Supermarkt
 - 1 El Tomatenmark
 - 50 g Rosinen
 - 30 g gestiftete, gebräunte Mandeln
 - Etwas Rapsöl
 - Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Aus dem Rotwein, dem Balsamico, etwas Öl, dem Zuckerrübenkraut, dem Gemüse und den Gewürzen eine Marinade rühren, und die Rinderfiletscheiben über Nacht eingelegt.(Im Kühlschrank

unter Folie verwahren)

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Das Einlegegemüse scharf in Öl mit etwas Puderzucker anbraten, Farbe nehmen lassen und einen El Tomatenmark dazugeben. Mit der Marinade und dem braunen Bratensaft aufgießen, 10 - 15 min. reduzieren lassen.

Schritt5

Die Rinderfiletscheiben abgießen, heraus nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt6

Kurz und scharf anbraten, Farbe nehmen lassen und in den nicht mehr kochenden Ansatz geben; 6 - 7 min. ziehen lassen, keinesfalls kochen. Heraus nehmen, prüfen, kurz warm halten.

Schritt7

Die Soße:

Schritt8

Die Soße durch ein Küchensieb passieren und die geriebenen Soßenlebkuchen dazu geben.

Schritt9

Noch einmal aufkochen und alles mit dem Zauberstab mixen.

Schritt10

Danach die angerösteten Mandeln und Rosinen dazu geben, ev. mit

Schritt11

1 - 2 Tl Johannisbeergelée nachschmecken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Gern reiche ich meinen schnellen Sauerbraten mit den traditionellen Beilagen wie: Kartoffelknödel, Rotkraut, Apfelkompott etc.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** edel, einfach, gut vorzubereiten, schnell, traditionell, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edler-schneller-sauerbraten-von-rindsfilet/>