



Rheinische Sauerbratensoße-Ansatz

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4-5

• **Vorbereitungszeit:** 10m

• **Zubereitungszeit:** 20m

• **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Der rheinische „Klassiker“, althergebracht, immer lecker

Zutaten

- Die Einlege Marinade
- ½ l trockener Rotwein
- 50 ml Balsamico
- 300 g Röstgemüse aus: Groben Zwiebel, 1 Möhre, 1 Stange Frühlingslauch, Staudensellerie
- 6 - 8 Pfefferkörner, 3 Nelkenköpfe, 1 Lorbeerblatt, etwas trockenen Thymian,
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 1 El Tomatenmark
- 1 guter El Mehl
- Etwas Zuckerrüben Kraut
- Etwas brauner Rindfleisch Fond
- Etwas Butterschmalz
- Rosinen und getiftelten, gebräunte Mandeln für die Einlage

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den eingelegten Sauerbraten (siehe mein Rezept: "Rinderfilet Sauerbraten) aus der Marinade nehmen, trocken tupfen. Würzen, danach von allen Seiten anbraten.

Schritt3

Den Einlege Sud passieren, den Fond verwahren.

Schritt4

Das Einlegegemüse in etwas Pflanzenöl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Tomatenmark und das Mehl verrühren mit anschwitzen, das Zuckerrüben Kraut dazu geben.

Schritt5

Mit dem Balsamico und dem Rotwein ablöschen, etwas karamellisieren / reduzieren lassen.

Schritt6

Nunmehr das Fleisch und den Knoblauch zugeben und unter Verwendung der Einlegemarinade und den Rindfleischfond aufgießen.

Schritt7

Die Kräuter in einem Laschen - Teebeutel dazu geben, beifügen. Schön weich schmoren, heraus nehmen und die Soße passieren,

Schritt8

ev. etwas abstehen lassen und entfetten.

Schritt9

Wieder aufkochen, ev. mit etwas Einlege Sud, Salz und Pfeffer nachschmecken und leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden.

Schritt10

Die eingeweichten Rosinen und gebräunten Mandeln unterrühren, mit etwas brauner Butter vollenden.

Schritt11

"Reichlich" von der Soße über das Fleisch geben.

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-sauerbratensosse-ansatz/>