Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Winzer Sauerbraten und Rotwein-Rotkraut

Zutaten:

- 1,2 kg Rinderbraten aus der Schulter, (Schildstück)
- Öl zum Braten oder Butterschmalz
- 25 g Tomatenmark
- 40 g Weinbeeren
- 2 EL Rotweingelee oder Johannisbeergelee
- Salz & Pfeffer
- Etwas Soßenbinder zum Andicken der Soße

Für die saure Marinade

- 500 g Suppengemüse
- 600 ml Rotwein
- 250 ml roter Traubensaft
- 125 ml Rotweinessig + 250 ml Wasser
- 10 Wacholderbeeren
- 30 g Salz
- Je 5 Nelken, Pimentkörner, Pfefferkörner
- 3 EL Senfkörner
- 1 Lorbeerblätter

Rotkohl

- 1 kg Rotkohl
- 200 g Trauben, rot (kernlos)
- 100 g rote Zwiebelwürfel
- 300 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Rotwein
- 250 ml roter Traubensaft
- 30 ml Rotweinessig
- 1 cm Ingwer, frisch gerieben
- 1 Lorbeerblatt
- Je 4 Nelken, Wacholderbeeren, Pimentkörner

- 3 EL Rotweingelee oder Johannisbeergelee
- Butter- oder Griebenschmalz oder Öl zum Anbraten
- Salz & Pfeffer

Zum Servieren: Semmelknödelscheiben, Wildpreiselbeeren, Orangenscheiben

Zubereitung

Das Suppengemüse waschen, schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Alle Zutaten für die Marinade in einem Topf aufkochen, anschließend komplett abkühlen lassen.

Das Fleisch in einen Behälter geben, mit der Marinade bedecken und 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Sauerbraten aus der Marinade nehmen und gut trockentupfen. Salzen, pfeffern und mit Öl einreiben.

Den Sud durch ein Sieb gießen und aufheben.

Das Gemüse gut abtropfen lassen und beiseitestellen.

Das Fleisch in einem großen Bräter von allen Seiten kräftig anbraten. Anschließend herausnehmen und auf einen Teller legen.

Im Bräter das abgetropfte Gemüse 4 Minuten anbraten. Dann das Tomatenmark zugeben und weitere 2 Minuten rührend anbraten.

Das Fleisch auf das Gemüse legen.

Die Marinade 2/3 hoch angießen.

Alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2-2,5 Stunden sanft köcheln lassen. Tipp: Nach 1 Stunde das Fleisch umdrehen.

Sobald das Fleisch zart ist, herausnehmen und abgedeckt ruhen lassen.

Den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen, Weinbeeren zugeben und aufkochen. Mit Saucenbinder nach

Belieben andicken.

Mit Gelee, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch nach 20 Minuten Ruhezeit in Scheiben schneiden und in der Soße warmhalten.

Den Rotkohl vierteln und in sehr feine Streifen schneiden.

In einem großen Topf die Zwiebelwürfel und den Ingwer in Öl oder Schmalz 3 Minuten anbraten. Rotkohl zugeben und rührend 4-5 Minuten anbraten.

Die Trauben, Rotwein und Saft, Essig und die Gewürze zugeben und einmal aufkochen. Mit Deckel ca. 1-1,5 Stunden sanft köcheln lassen.

Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer, Essig und Gelee abschmecken.

Den Sauerbraten mit Soße, Rotkraut, gebratenen Semmelknödelscheiben und Preiselbeeren servieren.