

Marinierzeit **max. 4 Tage**
Vorbereitungs- 60 Minuten
zeit: } **3 Stunden**
Zubereitungszeit: 120 Minuten

- Fleisch in einem Steintopf mit Marinade übergießen und damit höchstens vier Tage marinieren; nach zwei Tagen Fleisch wenden.

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Hohe Rippe oder Tafelspitz ¹	g	1000	1500
Marinade: Wasser	ml	250	375
Rotwein	ml	250	375
Rotweinessig	ml	125	200
Zwiebel in dünnen Ringen	St.	1	1½
Lorbeerblatt	St.	1	1½
Pfefferkörner	St.	6	9
Nelken	St.	3	3
Braten: Fleischbrühe	ml	500	750
Zwiebel	St.	2	3
Suppengrün	Bund	1	1½
Pfeffer, Salz			
Sauce: Sahne	ml	400	600
Pfeffer, Salz, Prise Zucker			

VORBEREITEN:

- Marinadezutaten abkochen und abkühlen lassen.

¹ Man kann auch fertigen Sauerbraten vom Metzger nehmen und erspart sich dadurch die Marinierzeit.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Suppengrün grob zerkleinern.
2. Fleischbrühe abmessen.
3. Fleisch aus Marinade nehmen. Marinade aufbewahren..
Fleisch gut abtrocknen. Pfeffern und Salzen.
4. Butterschmalz im Bräter erhitzen. Fleisch darin zusammen mit dem grob zerkleinertes Suppengrün und der gehackten Zwiebel allseits etwa 10 Minuten anbraten. Brühe zufügen. Im Ofen 90 bis 120 Minuten zugedeckt schmoren. Häufiger wenden und übergießen.
5. Braten herausnehmen und warm stellen.
6. Suppengrün im Fonds – *wenn sehr viel, teilweise entfernen* - pürieren. Sahne angießen und kochend soweit reduzieren bis Sauce cremartig ist. Mit Marinade, Pfeffer und Salz abschmecken. Sauce evtl. durchsieben.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Tomatensalat, Spaghetti / Rosé.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	220		90 - 120