

Nelson Müllers: Sauerbraten

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/nelson-mueller/nelson-muellers-sauerbraten/

Zutaten für 4 Personen:

Für die Marinade:

- 1 Möhre
- 2 Gemüsezwiebeln
- ¼ Knollen-Sellerie
- 2 Stangen Stauden-Sellerie
- 4 Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment
- 2 Liter Rotwein
- 200 ml Weißer Balsamico

Für den Sauerbraten:

- 2 kg Rinderschulter
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl zum Bestäuben
- 1 Tonkabohne oder Vanilleschote
- 50 g Bitterschokolade
- 50 g Rosinen
- Rotwein
- Knoblauch
- ½ Flasche Portwein
- 1 l Kalbsfond
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Marinade das Gemüse in Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Das Fleisch parieren und 5 Tage in der Marinade ziehen lassen.

Für den Sauerbraten das Fleisch trocken legen, würzen und in Öl anbraten. Das Gemüse aus dem Fond nehmen und mit anrösten. Das Tomatenmark unterrühren und so lange rösten, bis es eine dunkelbraune Farbe hat. Etwas Mehl hinzufügen. Zunächst 1 – 2 mal mit der Marinade ablöschen. Mit Wasser und Kalbsfond auffüllen. Die Gewürze dazugeben und gar schmoren. Das Fleisch aus der Soße nehmen. Die Soße passieren.

Für die Soße etwas braunen Zucker karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und alles reduzieren lassen. Mit der Soße auffüllen. Mit Bitterschokolade, Rosinen und kalten Butterstückchen verfeinern.

Rezept: Nelson Müller