

## UNSER FESTTAGS-TIPP 2016

### SAUERBRATEN MIT KLÖSSEN

Ein beliebter Klassiker zu den Festtagen ist der Sauerbraten. Schon fertig von uns eingelegt mit **besonders zartem Rindfleisch**. Lässt sich gut vorbereiten und ist mit Kartoffelklößen und Preiselbeeren ein echter Hit.

Dazu passt ein Feldsalat und ein Spätburgunder aus der Region.

Wir wünschen guten Appetit.



#### Zutaten für 4 Personen:

1/4 l Rotweinessig  
250 ml trockener Rotwein  
1 TL Wacholderbeeren  
3 Gewürznelken  
1 Lorbeerblätter  
1 TL Pfefferkörner  
1 Bund Suppengrün  
1,6 kg mageres Rindfleisch  
2 Zwiebeln  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Öl  
750 g mehlig, kochende Kartoffeln  
ca. 125 g Mehl  
2 Eier  
geriebene Muskatnuss  
1 Scheibe Toastbrot  
1/2 TL Butter  
1 Bund Petersilie  
1 EL dunkler Soßenbinder  
1 Glas Preiselbeeren



**LANDMETZGEREI  
GRAF**  
*frisch & freundlich*

#### Zubereitung Sauerbraten und Kartoffelklöße

Rotweinessig, Rotwein, 1/2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeer zufügen. Bei schwacher Hitze 2-3 Minuten köcheln. danach auskühlen lassen. Rindfleisch und Suppengrün waschen und in eine Schüssel legen. Mit dem Sud übergießen, so dass der Braten möglichst völlig bedeckt ist. Zugedeckt ca. 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

**Oder Arbeitszeit sparen und von uns fertig eingelegten Sauerbraten verwenden.**

Zwiebeln schälen und vierteln. Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Sud durch ein Sieb gießen und auffangen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin unter Wenden scharf anbraten. Zwiebeln zufügen und unter Wenden kurz mit anbraten. Mit dem Sud ablöschen und kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) ca. 2 1/2 Stunden bei gelegentlichem wenden schmoren lassen.

Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser oder Dampfgarer ca. 25 Minuten garen. Anschließend schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ausgekühlte Masse mit Mehl überstreuen, Eier verschlagen, dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Petersilie würzen und zu einem glatten Teig verkneten, in lange Rollen formen und kalt stellen. Brot würfeln und in Butter unter Wenden knusprig braten. Danach Teig zu Knödeln formen, jeweils mit einigen Brotwürfeln füllen und in leicht kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und ca. 20-25 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen.

Fleisch aus dem Bräter nehmen, warm halten. Soße durch ein Sieb gießen. Gemüse und Zwiebeln durch das Sieb passieren. In einen Topf geben, aufkochen, Soßenbinder einrühren und bei schwacher Hitze ca. 2 Minute köcheln lassen. Braten aufschneiden und mit der Soße auf Tellern anrichten. Kartoffelknödel mit einer Kelle herausnehmen und dazureichen. Preiselbeeren dazu reichen.