

Zutaten

- 600 g Rinderrücken, ohne Fett und Sehnen
- 750 ml Rotwein
- 300 ml Rotweinessig
- 1 Karotte
- 1 kleine Stange Lauch
- ¼ Stück Knollensellerie
- 4 geschälte Schalotten
- Lorbeer, Wachholder, Nelken und Piment
- 2 Eßl Tomatenmark
- 4 Eßl Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup
- 80 g Rosinen
- Salz, Pfeffer

Hauptgang

Sauerbraten vom Roastbeef

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Sauerbraten vom Roastbeef. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Das Gemüse gut waschen und grob würfeln. Rotwein, das Gemüse sowie die Gewürze aufkochen lassen. Anschließend auskühlen lassen und zusammen mit dem Essig über den Rinderrücken geben. Dieser sollte vollständig von der Marinade bedeckt sein. Dann 3 Tage abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Das Roastbeef aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Anschließend in einer Pfanne (oder Grill) von beiden Seiten ca. 1 Minute richtig heiß anbraten. Dann für 75 Minuten im Ofen bei 80° garen.
3. Angerührte Speisestärke zum Abbinden der Sauce
4. Den Sud passieren. In einem Topf das Tomatenmark anschwitzen und mit der Hälfte des Suds ablöschen. Die Rosinen und den Zuckerrübensirup hinzugeben. Für ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann auf die gewünschte Konsistenz abbinden und abschmecken.