



# Feiner Sauerbraten von Rinderfilet in Rotwein - Balsamico Soße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der rheinische „Klassiker“ in edler Version, althergebracht, neu überdacht

## Zutaten

- 800 g Rinderfilet (nach Möglichkeit das Mittelstück)
- Für die Marinade und die Soße:
- ½ l trockener Rotwein
- 50 ml Balsamico
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- 1 Möhre in Scheiben
- 1 Stange Frühlingslauch in Ringen geschnitten
- Etwas Staudensellerie in Scheiben
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 1 El Tomatenmark
- Etwas Zuckerrüben Kraut
- Etwas Fleischbrühe
- Rosinen und gestiftelten, gebräunte Mandeln
- Pfefferkörner, Nelke, Lorbeerblatt, Thymian, Salz und Pfeffer
- Etwas Butterschmalz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Sauerbraten Marinade:

### Schritt2

Zunächst das Rinderfilet Mittelstück mit Küchengarn binden

### **Schritt3**

(so behält es besser seine natürliche Form)

### **Schritt4**

Aus dem Rotwein, dem Balsamico, etwas Öl, dem Gemüse und den Gewürzen eine Marinade bereiten, in dem das Rinderfilet 2 - 3 Tage eingelegt wird. Im Kühlschrank unter Folie verwahren und öfter wenden.

### **Schritt5**

Das Rinderfilet:

### **Schritt6**

Das Filet heraus nehmen und mit Küchentrepp abtupfen. Salzen und pfeffern und in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Farbe nehmen lassen und in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt7**

Ca. 20 - 25 min. „Medium“ braten, heraus nehmen, in Silberfolie einschlagen und 4 - 5 min. „ausruhen lassen.“

### **Schritt8**

Die Soße:

### **Schritt9**

Zum Bratfett etwas Puderzucker geben, leicht karamellisieren lassen und das Einlegegemüse kräftig anschwitzen. Tomatenmark dazu geben, mit anschwitzen lassen. Mit der Marinade und der Fleischbrühe aufgießen und alles etwas reduzieren lassen.

### **Schritt10**

Passieren, ev. etwas mit Speisestärke „sämig“ binden, mit 1 El Zuckerrübenkraut nachschmecken und die eingeweichten Rosinen und die gebräunten Mandeln in die Soße geben.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Das rosa ausgeruhte Rinderfilet in Scheiben tranchieren und auf einem „Soßenspiegel“ anrichten, den Rest à part geben.

### **Schritt13**

Zu dem Sauerbraten passen die traditionellen Beilagen wie: Kartoffelknödel, und Rotweinkraut, aber auch Pasta oder Gnocci`s.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** althergebracht, klassisch, neu überdacht, raffiniert, zart

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feiner-sauerbraten-von-rinderfilet-in-rotwein-balsamico-sosse/>