

Rinder - Sauerbraten Marinade

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Nach „alter Väter Sitte“, für den traditionellen Sauerbraten

Zutaten

- Für ca. 1,5 kg Fleisch, bitte daran denken, dass die Marinade nahezu doppelt so stark abgeschmeckt ist, wie das fertige Gericht!
- 250 g Zwiebeln in Scheiben
- 180 g Möhren in Scheiben
- 150 g Knollensellerie in Scheiben
- 2 Knoblauchzehen, gedrückt
- Etwas frisch geriebenen Ingwer
- 1 El Öl
- 2 Stiele frischer Thymian
- 2 Stiele frischer Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 8 - 10 zerdrückte schwarze Pfefferkörner
- 600 ml Rotweinessig
- 600 ml Rotwein

Zubereitungsart

Schritt1

Das vorbereitete Gemüse mit der gedrückten Knoblauchzehe in etwas Öl 1 - 2 min. anschwitzen, den Thymian und Rosmarin sowie die Gewürze im Teebeutel dazu geben. Mit dem Rotweinessig und Rotwein aufgießen, einmal kurz aufkochen lassen.

Schritt2

Heiß über das Fleisch geben, bedecken und für 3 - 4 Tage mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen; hin und wieder wenden.

Schritt3

Danach heraus nehmen, ablaufen lassen, trocken tupfen, anbraten.

Schritt4

Das Einlegegemüse mit in den Ansatz geben, ebenso etwas (Alles wird zu viel sein) von der Einlegemarinade zum Angießen des Sauerbratens.

Rezeptart: Düsseldorfer Rezepte, Kölsche Rezepte, Marinaden **Tags:** unverzichtbar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinder-sauerbraten-marinade/>