

# Sauerbraten mit Rotkohl und Lebkuchensauce

(4 Personen)



## Sauerbraten

### Zutaten

1,5 kg	Sauerbraten, fertig eingelegt vom Metzger (nur Fleisch, exklusive Sauce)
250 g	Röstgemüse
500 ml	Rotwein
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

#### **Am Vortag im Ofen:**

Den Sauerbraten in der Bratpfanne von allen Seiten anbraten. Danach in eine Schmorform geben. In der Pfanne das Gemüse anrösten und mit dem Sauerbratenfond und etwas Rotwein ablöschen. Wenn der Fond einige Zeit geköchelt hat, den Braten damit angießen. Dann die Schmorform mit geschlossenem Deckel im Ofen schmoren (ca. 4 Stunden).

Wenn der Sauerbraten gar ist, abkühlen lassen und kaltstellen. Den Schmorfond am Folgetag passieren.

Sauerbraten zu 2 Scheiben a ca. 75 g portionieren. Vor dem Servieren das Fleisch in einem Topf sanft mit ein wenig Bratenfond-Rotweinsmischung erhitzen.

## Sauce

### Zutaten

100 g	Fond vom Schmoren
	Saucenlebkuchen
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Braten aus dem Fond nehmen. Den kalten Fond vom Vortag aufkochen lassen und mit dem Saucenlebkuchen abbinden. Letzteres mit dem Stabmixer untermixen.

## Rotkohl

### Zutaten

500 g	Rotkohl, aus der Dose
25 g	Zwiebelwürfel
100 g	Apfelkompott
2 g	Lorbeerblätter
2 g	Nelke, ganz
2 g	Essig
25 g	Zucker
15 g	Butter
5 g	Speisestärke
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Zwiebeln in Butter anschwitzen, anschließend den Rotkohl aus der Dose dazugeben. Apfelkompott dazu geben und Lorbeer, Nelke sowie Gewürze hinzufügen, fertig garen und abbinden. Vor der Ausgabe mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.