

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m&h schmidt

## Böhmischer Sauerbraten

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 60 Min.

Karotten	350 g	
Knollensellerie	250 g	und
Zwiebeln	2	putzen und in Würfel schneiden. Das Fleisch,
Tafelspitz/Sauerbraten	1 kg	mit
Salz		und
Pfeffer		einreiben.
Öl	2 EL	in Topf des Schnellkochtopfes erhitzen und das Fleisch darin
		von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen
		und das Gemüse im gleichen Topf in zusätzlichem
Öl	1 EL	unter wenden anbraten. In der Zwischenzeit
Wurzelpetersilie	2 Rüben	schälen und die Enden abschneiden.
		Das Fleisch auf das Gemüse geben, Wurzelpetersilie und
Piment	4 Körner	
Pfeffer	6 Körner	
Gewürznelken	2	
Lorbeerblätter	2	und
Thymian	1 TL	zugeben und den Topf mit
Gemüsebrühe	1 L	auffüllen (max. Füllhöhe des Topfes beachten).
Bratensaft	2 Würfel	darin auflösen, Topf schließen und das Ganze ca.
		25 Minuten unter Druck garen. Ist das Fleisch zart und noch nicht
		bröckelig, kann es in dünne Scheiben geschnitten und in Alufolie
		gewickelt warm gehalten werden. Die Sauce durch ein Sieb in einen
		weiteren Topf passieren.
Zitrone	1	zur Hälfte entsaften und damit die Sauce abschmecken.
Sahne	200 ml	zugeben.
Speisestärke	2 EL	in kaltem
Wasser		glattrühren und damit die Sauce eindicken.
Saure Sahne	200 g	zugeben, jetzt nicht mehr kochen lassen. Evtl. mit
Zucker		und
Zitronensaft		abschmecken. Fleisch mit Sauce anrichten und mit
Preiselbeeren	4 EL	, einem Tupfen
Geschlagene Sahne	2 EL	und Zitronenscheiben garnieren.

Der ideale Begleiter

[Spätburgunder / Trocken / Innovation](#)

