

Sauerbraten aus dem Ofenmeister

Zutaten:

1 Bund Suppengemüse (Karotte,
Sellerie, Lauch)
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 Tomaten
1,5-2 Kg Sauerbraten (fertig
eingelegt)

Sosse:

300 g Marinade
300 g Wasser
50 g Apfelsaft
2 geh. TL Gemüsebrühe
50 g Tomatenmark
1 TL Zucker
150 g Rotwein
1 ½ TL Salz
½ TL Pfeffer
2 Spritzer Worcestersauce



Zubereitung:

Zuerst das Gemüse in den Ofenmeister geben, darauf das Fleisch (ohne anbraten) betten. Salzen und pfeffern. Die flüssigen Zutaten mit den Gewürzen verrühren und über das Fleisch und Gemüse gießen.

Ofenmeister verschließen und Sauerbraten bei 190°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene im Backofen sanft 2 bis 2,5 h schmoren.

Zum Andicken der Soße: 1 EL Stärke und etwas Wasser verrühren und in die heiße Soße einrühren oder alternativ das Programm andicken beim TM 6 wählen.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN