

Sauerbraten vom Strauß

Zutaten für 4 Personen:

1kg	<i>Straußenbraten</i>
250ml	<i>Brühe</i>
100gr	<i>gewürfelten, geräucherten Speck</i>
3EL	<i>Tomatenmark oder Soßenkuchen</i>
1	<i>Zitrone</i>
5EL	<i>Rotwein</i>
	<i>Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika</i>
3 EL	<i>Rosinen, Preiselbeeren</i>
<i>Marinade</i>	
250ml	<i>Portwein</i>
1	<i>Zitrone</i>
1EL	<i>Essig</i>
2	<i>in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Karotten</i>
3	<i>gewürfelte Knoblauchzehen</i>
1TL	<i>Salz</i>
0,5TL	<i>Pfeffer</i>
1TL	<i>milder Paprika</i>
<i>gemahlene</i>	<i>Nelken und Muskat</i>
2	<i>Lorbeerblätter</i>
1	<i>saure Sahne</i>

Anleitung:

Die Marinade mischen und das Fleisch vollständig mit der Marinade bedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen. Danach das Fleisch aus der Marinade nehmen, die Marinade abseihen und nicht wegschütten! Den Speck braten, Öl hinzufügen und das Fleisch bei starker Hitze scharf anbraten. Jetzt wird das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt und mit 2/3 der Marinadenflüssigkeit und der Brühe abgelöscht. Bei schwacher Hitze wird das Fleisch ca. 50 Minuten geschmort. Falls das Fleischstück kleiner sein sollte, dann bitte die Garzeit entsprechend verkürzen. Nach Ablauf der Zeit wird das Fleisch aus dem Topf genommen und nun wird die Soße vollendet. Die Zitrone wird geachtelt, die Preiselbeeren oder Rosinen, das Tomatenmark und der Soßenkuchen werden dazugegeben und nun wird die Soße reduziert. Abschließend wird die Soße mit Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika und eventuell Rotwein abgeschmeckt. Das in Scheiben geschnittene Fleisch wird in die fertige Soße gegeben und nochmals kurz ziehen gelassen. Als Beilage empfehlen wir mit Semmelbrösel gefüllte Grüne- oder Kartoffelköße mit Rosenkohl oder/und Rotkohl.

Guten Appetit!