

# Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Herbstrezepte

## Schneller Sauerbraten (ohne Einlegen des Bratens)

**Zubereitungszeit: ca 2Std.**

**Zutaten für 4 Personen:**

1 - 1,5 kg Rinderbraten  
75 g Butter  
2 Zwiebeln  
1-2 Karotten  
1 Tl Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
5 Nelken  
125 ml Weinessig  
250 ml Rotwein  
4 El Himbeermarmelade  
2-3 Kräuterprinten  
Salz u. Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Das Fleisch salzen u. pfeffern und in Butter anbraten.
2. Zwiebeln u. Karotten schälen u, grob würfeln. Zum Fleisch geben und 5 Minuten weiter braten.
3. Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner, Essig, Rotwein und Himbeerkonfitüre zugeben und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 2 Stunden schmoren, dabei 2 - 3 mal wenden
4. Nun die Kräuterprinten hinzufügen.
5. Nach 10 - 15 Minuten Nelken und Lorbeerblätter, herausholen.
6. Die Sauce passieren und mit einem weiteren Schluck Rotwein abschmecken.

**Tipp:** Dazu passen Klöße und Rotkohl, sowie Rotwein.

**Gutes Gelingen und guten Appetit!**

**Familie Bertrams**

Am Birkenbusch 1  
41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49

[www.irmgards-bauernladen.de](http://www.irmgards-bauernladen.de)

[info@irmgards-bauernladen.de](mailto:info@irmgards-bauernladen.de)

Öffnungszeiten:

Montag:	Ruhetag
Dienstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Mittwoch:	10:00 bis 19:00 Uhr
Donnerstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Freitag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Samstag:	09:00 bis 16:00 Uhr

Im Januar und Februar ist am

Montag und Dienstag Ruhetag