



### Zutaten:

750 g Rinder-Bratenfleisch  
500 ml Buttermilch  
1 Zwiebel(n)  
1 Knoblauchzehe(n)  
1 Bd Suppengemüse  
125 ml Weinessig  
1 Lorbeerblatt  
Speckstreifen  
Salz  
Pfeffer



AdHoc Set Pfeffer- & Salzmühle  
David



Römertopf Klassik Standard



Römertopf Rustico groß



Rösle Schüssel (hoch)



KitchenAid Zerhacker in empire rot

1

Rinder-Bratenfleisch waschen, trocken tupfen und in den gewässerten Römertopf legen.

2

In einer Schüssel die Marinade aus Buttermilch, Weinessig, Salz, Pfeffer und dem Lorbeerblatt verrühren.  
Anschließend über den Braten gießen.

3

Die Zwiebel auf einem Schneidebrett oder in einem Hacker würfeln. Die Knoblauchzehen klein schneiden und zusammen in den Römertopf geben. Den Sauerbraten im bedeckten Römertopf 3 Tage ziehen lassen In dieser Zeit 2 bis 3 Mal wenden.

4

Den Braten anschließend mit Speckstreifen spicken und kleingeschnittenes Suppengemüse hinzugeben.

5

2 Tassen der Marinade darüber gießen und den Topf schließen. Nach einer Stunde die restliche Marinade hinzugeben.

6

Den Deckel abnehmen und den Braten bei 220°C solange garen, bis sich eine Kruste gebildet hat.

7

Zum Sauerbraten passen Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und Rotkohl, Reis oder Teigwaren.