



## Sauerbratengulasch

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Sauerbraten in Fond (vom Metzger des Vertrauens)
3	Zwiebeln
1 Prise	Kümmel
4	Nelken
2	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
½ l	Sauerbratenfond
½ l	Rinderbrühe (aus dem Glas)
3 EL	Graftschafter Apfelschmaus
2 EL	Graftschafter Goldsaft (Rübenkraut)
1 EL	Tomatenmark
50 g	Butter
1,5 l	Rotwein
	Mehl
	Öl

### Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und grob würfeln.
- Das Sauerbratenfleisch in Würfel schneiden und den Topf vorheizen.
- Das Fleisch im Topf in Öl anbraten, die Zwiebeln mit anbraten bis sie Farbe annehmen, das Tomatenmark zugeben und mit anschwitzen lassen.
- Dann mit dem Mehl bestäuben und mit dem Rotwein ablöschen.
- ¼ l Sauerbratenfond du ¼ l Rinderbrühe aufgießen und einreduzieren lassen.
- Mit Nelken, Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer, Piment und Kümmel würzen und mit Apfelschamaus und Rübenkraut verfeinern.



- $\frac{1}{4}$  l Sauerbratenfond du  $\frac{1}{4}$  l Rinderbrühe aufgießen und ca. 45 Minuten kochen lassen.
- Eventuell etwas mit Mehlschwitze nachbinden.

Als Beilage empfehlen wir Spätzle.

- GUTEN APPETIT !