

Puten - Sauerbraten

Zutaten:

1 kg Putenschnitzel
100 g Rosinen
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengemüse
200 ml Essig
500 ml Weißwein
2 EL Schmalz
2 EL Honig
2 TL Lebkuchengewürz
2 Stangen Zimt
5 Gewürznelken
3 EL Soßenpulver
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Zwiebeln in jeweils acht Stücke schneiden.
- Suppengemüse klein schneiden.
- Wein, Essig, Gemüse, Zwiebeln, Schmalz, Gewürze und Honig aufkochen.
- Danach abkühlen lassen.
- Fleisch in eine Schüssel legen.
- Mit dem Gemüsesud übergießen.
- Zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage einlegt lassen.
- Das Fleisch ab und zu umdrehen.
- Die Rosinen in Wasser einweichen.
- Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.
- Marinade durch ein Sieb gießen.
- Fleisch in heißem Öl rundherum anbraten.
- Abgetropftes Gemüse kurz mitdünsten.
- Marinade zugeben und aufkochen lassen.
- Alles in einem geschlossenen Bräter bei 200° C etwa 45 Minuten schmoren.
- Bratenflüssigkeit durchsieben und etwas einkochen.
- Soßenpulver einrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
- Mit der Soße, Rotkohl und Semmelknödel servieren.