

SAUMFLEISCH

IN ROTWEIN/TRAUBENSAFT-ZWIEBELSAUCE

ZUTATEN

1 kg Saumfleisch	1 l Rotwein / Traubensaft
1 kg Zwiebel	4 EL Sauerrahm
2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
4 EL Öl	Evtl. Soßenbinder
2 Lorbeerblätter	Petersilie
5 Pimentkörner (zerstoßen)	

ZUBEREITUNG

Die dünne Haut des Saumfleisches entfernen (wenn noch nicht geschehen) und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und grob würfelig schneiden. Knoblauch schälen und hacken.

Öl erhitzen, Zwiebeln und Fleisch darin goldbraun rösten. Dann Knoblauch und Piment zugeben. Mit Wein oder Traubensaft ablöschen, das Lorbeerblatt zugeben und aufkochen.

Fleisch bei schwacher Hitze weichkochen (ca. 1 ½ Stunden). Dabei soll es immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Sauce etwas einkochen und ggf. mit Soßenbinder andicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch wieder in die Sauce geben. Saumfleisch mit Sauerrahm und Petersilieblättchen garniert anrichten.

Tipp: Als Beilage passen gut Knödel, Spätzle oder Kartoffelbrei.

