



## Fränkischer Sauerbraten

### Zutaten für 4 Portionen

1,2 -1,4 kg Wörlein's Sauerbraten  
fertig eingelegt

### Zubereitung

Sauerbraten aus der Verpackung nehmen  
dabei den Sud auffangen

Fleisch scharf anbraten,  
anschließend in einen Schmortopf geben  
nach und nach mit Sud aufgießen

ca. 2,5 Stunden schmoren  
(90°C Kerntemperatur)

Fleisch aus dem Sud nehmen und  
ruhen lassen

gekochten Fleischsud in einen Topf geben  
aufkochen lassen

mit Zucker und Salz abschmecken  
zum verfeinern etwas Portwein

dazugeben

mit dunklem Soßenbinder binden

2 Liter Soße zubereiten

Fleisch in Scheiben schneiden, Soße abseihen und über das geschnittene Fleisch geben.

Das Fleisch in der Soße noch einmal kurz erwärmen.

**Guten Appetit!**