



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!