

# Kirsch-Sauerbraten

*Eine Spezialität aus dem Schwarzwald,  
der schon Kirschtorten seinen Namen gab*

## Da ist einiges einzukaufen:

- ✓ 50 dag Rinderfilet
- ✓ 1 Zwiebel, 1 Bund Suppengrün
- ✓ 1 EL Tomatenmark
- ✓ 1/4 Liter Rotwein, 4 cl Kirschlikör
- ✓ 1/2 Liter Bratenfond im Glas (z.B. von Lacroix)
- ✓ 1 Glas Sauerkirschen
- ✓ 5 dag eiskalte Butter
- ✓ 1 Nelke, 1/2 Zimtstange, Salz, Pfeffer, Zucker
- ✓ 4 EL geröstete Mandelblättchen
- ✓ Butterschmalz

## Schmurgelt vor sich hin:

Schön pariertes Fleisch gut trockentupfen und mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Zucker gut einmassieren. Zwiebel und Suppengrün grob würfeln.

In einem Bräter das Fleisch in heißem Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten. Aus dem Bräter nehmen und die Zwiebel anrösten, das Suppengrün ebenfalls anrösten. Tomatenmarkt zugeben und mitrösten lassen. Mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.

Kirschen abschütten und 1/8 Liter des Saftes in den Bräter geben. Bratenfond und die Gewürze zugeben.

Fleisch in den Bräter geben und rund 1 Stunde lang weich kochen.

Fleisch herausnehmen und entspannen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen, Kirschen zugeben und abschmecken. Mit einigen Stücken eiskalter Butter die Sauce abbinden. Fleisch, Sauce und Beilage anrichten und das Fleisch mit einigen Mandelblättchen bestreuen.

## Tipp:

Wenn die Sauce durch die Butter nicht gut abbindet etwas Saucenbinder (Mondamin o.ä.) zugeben.

## Beilage:

Im Schwarzwald ißt man dazu Spätzle, aber auch ein Kartoffelknödel passt gut zum Sauerbraten.