Zimt-Sauerbraten mit Kartoffel-Pastinaken-Gratin

Zimt-Sauerbraten ist ein traditionelles deutsches Schmorgericht, das durch die Kombination von Gewürzen und Essig eine komplexe und reichhaltige Geschmacksnote erhält. Petersilienwurzel, Zwiebeln, Karotten und Knollensellerie verleihen dem Gericht eine tiefe, aromatische Basis und eine leichte Süße.Rinderbraten (Schulter oder Hüfte) sorgt für eine zarte und saftige Textur, besonders nach dem langen Schmoren.
Insgesamt dürfte der Zimt-Sauerbraten ein herzhaftes und leicht süß-säuerliches Gericht sein, das durch die Kombination von Gewürzen, Essig und Gemüse eine tiefe und komplexe Geschmacksnote erhält. Die Zimtnote verleiht dem traditionellen Sauerbraten eine besondere, festliche Note.

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 60 Minuten
Zubereitungszeit: 2 Stunde(n)

Zutaten für 4 Portionen

Für den Sauerbraten

1 Petersilienwurzel
2 Zwiebel(n)
1 Karotte(n)
100 g Knollensellerie
1 Stange(n) Zimt
4 Gewürznelke(n)
1 Blätter Lorbeer
1 TL Pfeffer schwarz
250 ml Weißweinessig
800 g Rinderbraten Schulter oder Hüfte
1 Prise Salz
½ TL Zimtpulver
2 EL Butterschmalz
2 EL Kartoffelmehl
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker

Für das Gratin

40 g Butter
500 g Kartoffel(n) mehlig kochend
300 g Pastinake
3 Frühlingszwiebel(n)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss frisch gerieben
150 ml Milch
200 g Sahne
50 g Cashew-Nüsse

© 2026 coquina.de

Vorbereitung

Für die Marinade die Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Möhre, Petersilienwurzel und Sellerie putzen und grob würfeln. Mit den Gewürzen und dem Essig in einen Topf geben, ½ l Wasser angießen, einmal aufkochen und vollständig abkühlen lassen. Das Fleisch mit der Marinade in einen lebensmittelechten Beutel füllen und gut verschließen. 3 Tage im Kühlschrank marinieren, den Beutel hin und wieder wenden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Zimtpulver einreiben. Die Marinade durch ein Sieb abgießen, die Flüssigkeit auffangen.

Zubereitung

Einen Schmortopf erhitzen, Butterschmalz hineingeben und den Braten darin bei mittlerer Hitze in 7-8 Minuten rundherum anbraten. Das Mariniergemüse dazugeben und 2 bis 3 Minuten anschmoren. 400 ml Marinierflüssigkeit abmessen, angießen und aufkochen. Den Braten zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen, dabei zweimal wenden.

1 Stunde 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern. Kartoffeln und Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln und Pastinaken im Wechsel dachziegelartig in die Form schichten. Jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit ein wenig Frühlingszwiebeln bestreuen, 2 EL davon zurückbehalten. Die Milch und Sahne mischen, gleichmäßig darübergießen. Die übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°C) 30 Minuten backen.

Die Cashewkerne hacken. Kartoffel- und Pastinakenscheiben mit einem Pfannenwender sanft flach drücken, damit alles gleichmäßig befeuchtet ist. Die Cashewkerne und übrige Frühlingszwiebeln aufstreuen und das Gratin weitere 20 Minuten garen.

Das Gratin aus dem Ofen nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Den Braten herausnehmen und zugedeckt warm halten. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen, das Gemüse und die Gewürze ausdrücken und wegwerfen. Die Sauce aufkochen, das Kartoffelmehl mit Wasser verrühren, einrühren und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Gratin in 4 Portionen teilen und auf vorgewärmte Teller heben. Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und dazugeben, mit der Sauce überziehen. Dazu schmeckt Bier oder ein kräftiger Rotwein.

© 2026 coquina.de