



## Ich Zeige Sturmwaffel wie man Sauerbraten kocht

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Hallo Freunde! ö??? In der zweiten Folge meiner neuen Kochserie zeige ich niemand Geringerem als Sturmwaffel, wie man einen echten deutschen Sauerbraten zubereitet. ö??•

Dieses Rezept ist ein echter Klassiker der deutschen KÄ¼che und bringt jeden zum Staunen â?? ein absolutes Muss fÄ¼r Fans von traditionellem Essen!

Was erwartet euch im Video?

â? Schritt-fÄ¼r-Schritt Anleitung fÄ¼r den perfekten Sauerbraten

â? Tipps und Tricks, um das Fleisch besonders zart und wÄ¼rzig zu machen

â? Jede Menge SpaÃ? mit Sturmwaffel in der KÄ¼che Habt ihr Lust auf mehr? â?"

Dann schreibt mir in die Kommentare, welchen Gast ich als nÄ¼chstes einladen soll oder welches Rezept ich in meiner Serie kochen soll. Vergiss nicht, den Kanal zu abonnieren und die Glocke zu aktivieren, damit du kein Video verpasst.

Lass ein Like da, wenn dir das Video gefÄ¼llt und teile es mit deinen Koch-Freunden!

### REZEPT:

1,2kg Sauerbraten

Beilagen nach Wahl zB SpÄ¼tzle oder KlÄ¼Ã?e

MandelblÄ¼ttchen

WurzelgemÄ¼se Mix

LorbeerblÄ¼tter

Piment

Nelken

Tomatenmark (ggf. mit WurzelgemÄ¼se)

Rotwein zum ablÄ¼schen

3-4 Rinder Fonds

Essig

Rosinen

Goldsaft

SoÃ?enbinder (bei Bedarf)

Petersilie

KNUSPR: <https://bit.ly/berndzehnerknuspr>

Nutzt gerne meinen **Rabattcode**: ZEHNER10 (FÄ¼r 10â?– Rabatt auf deinen ersten Einkauf)