

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! ☺☺☺ In der zweiten Folge meiner neuen Kochserie zeige ich niemand Geringerem als Sturmwaffel, wie man einen echten deutschen Sauerbraten zubereitet. ☺☺☺

Dieses Rezept ist ein echter Klassiker der deutschen Küche und bringt jeden zum Staunen ☺☺ ein absolutes Muss für Fans von traditionellem Essen!

Was erwartet euch im Video?

• Schritt-für-Schritt Anleitung für den perfekten Sauerbraten

• Tipps und Tricks, um das Fleisch besonders zart und würzig zu machen

• Jede Menge Spaß mit Sturmwaffel in der Küche Habt ihr Lust auf mehr? ☺

Dann schreibt mir in die Kommentare, welchen Gast ich als nächstes 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 gefällt und teile es mit deinen Koch-Freunden!

REZEPT:

1,2kg Sauerbraten

Beilagen nach Wahl zB Spätzle oder Käse

Mandelblättchen

Wurzelgemüse Mix

Lorbeerblätter

Piment

Nelken

Tomatenmark (ggf. mit Wurzelgemüse)

Rotwein zum ablöschen

3-4 Rinder Fonds

Essig

Rosinen

Goldsäft

Soßenbinder (bei Bedarf)

Petersilie

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

Nutzt gerne meinen Rabattcode: ZEHNER10 (Für 10% Rabatt auf deinen ersten Einkauf)