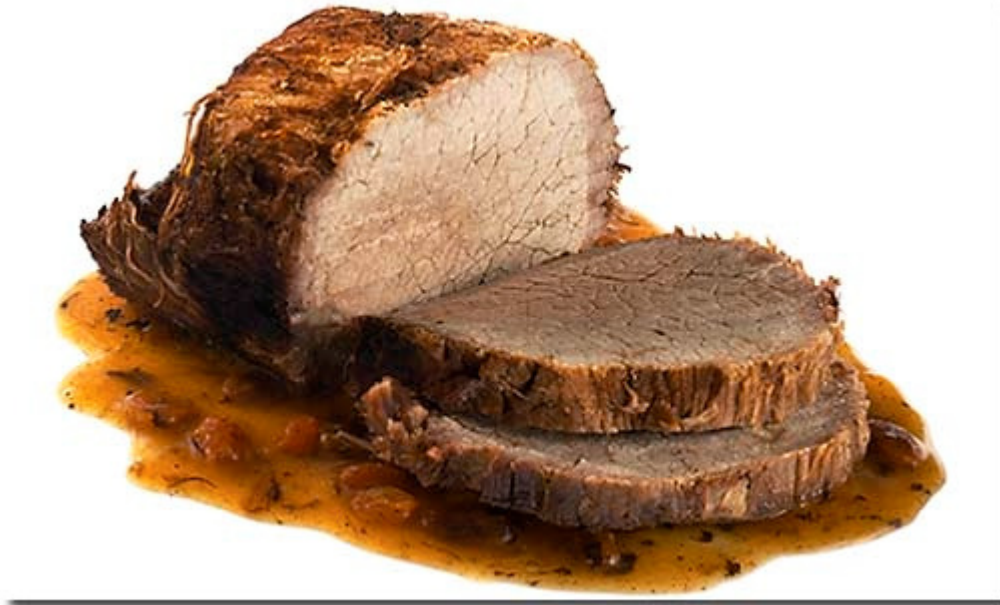




Sauerbraten



1/2 L Rotwein
0,2 L Rotweinessig
1 TL Wacholderbeeren
5 Nelken
2 Lorbeerblatt
2 TL Senfkörner
50 g Wurzeln
3 Zwiebeln
900 g Rinderschmorbraten
20 g Butterschmalz
1/4 L Brühe
3 TL Stärkemehl
Pfeffer, Salz
1 TL Zucker
30 g Rosinen

6 Portionen - 343 Kcal pro Portion

*** - 30 min Zub. - 120 min Ges.

Rinderbraten in Rahmsauce

Rheinischer Sauerbraten

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Der Sauerbraten sollte möglichst 48 Stunden in der Beize ziehen.

Rotwein, Rotweinessig, Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblättern und Senfkörnern aufkochen, damit sich die Gewürze besser entfalten können. Die Beize erkalten lassen.

Grob zerkleinerte Wurzeln und Zwiebeln zufügen. Den Rinderschmorbraten, am besten Schulterbraten (Bug) ca. 48 Stunden in der Beize an einem kühlen Ort ziehen lassen. Den Sauerbraten dabei hin und wieder wenden. Beize durch ein Sieb gießen und aufbewahren. Sauerbraten gut trockentupfen und in einem Schmortopf in heißem Butterschmalz ringsum kräftig anbraten. Mit etwas Beize ablöschen. Auf niedrige Temperatur stellen, einen Deckel auflegen und ca. 90 Minuten schmoren lassen. Dabei immer wieder mit Beize (insgesamt ca. 1/4 L) begießen. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und in Alufolie gewickelt, warm stellen. Bratensaft mit Brühe auffüllen, aufkochen und mit kalt angerührtem Stärkemehl binden. Sauce mit Pfeffer, Salz und evtl. wenig Zucker würzen. Wer mag, gibt noch Rosinen in die Sauce.

