



Sauerbraten

für 4 Personen

Design: agentur micline design www.micline.lu | Bilder: Fotolia: @weseetheworld, @ExQuisine, @Lars Koch, @kathrinm, @AK-DigiArt, @Mny-Jhee



Carola & Marco Brenig G. b. R.

Inhaber

] Carola Brenig

] Marco Brenig

Adresse

] Johannisstraße 26

] 54290 Trier

] Telefon: 0651 42923

Mo-Fr 9:30–18:00 Uhr | Sa 9:15–13:00 Uhr

Zubereitung:

Zum Einlegen das Fleisch in eine Keramik- oder Glasschüssel legen und das gewaschene und gewürfelte Suppengrün (oder den Beutel Sauerbratengewürz), Zwiebelringe und die gesamten Gewürze dazugeben. Die Schüssel mit ca. 2-3 Liter Essig aufgießen, sodass das Fleisch von der Brühe völlig bedeckt ist. Den Essig mit Essigesenz und Wasser zubereiten und die Schärfe ähnlich wie Salatessig dosieren. Das Fleisch je nach Belieben 3–5 Tage ziehen lassen.

überprüfen. Bei sofortem, leichtem Einstechen ist der Braten gar.

Den Braten und die Lorbeerblätter heraus nehmen. Die Reste der Zwiebeln entweder pürieren oder den Bratensud durch ein Küchensieb schütten.

Zwiebeln in Ringe schneiden und in einem Bräter mit Bratfett goldgelb anbraten. Den eingelegten Braten aus dem Sud nehmen und in einem frischen Küchentuch etwas ausdrücken. Anschließend mit Salz und Pfeffer von allen Seiten gut würzen und im Bräter gut anbraten. Wenn er rundum richtig schön gebräunt ist, mit ca. 2–3 Liter warmer Brühe ablöschen. Zwei Lorbeerblätter dazugeben und das Ganze ca. 1,5–2 Std. schmoren lassen. Nach ca. 1,5 Std. den Braten mit einer Gabel einstechen und die Zartheit bzw. den Garpunkt

Drei EL Weizenmehl in ein Glas geben und mit kaltem Wasser aufgießen. Mit einer Gabel gut aufschlagen, dass keine Klumpen gebildet werden. Zur Sicherheit die Mehlabindung durch ein Küchensieb in die Soße einrühren. Tomatenketchup, Rübenkraut, Balsamicoessig in kleinen Portionen in die Soße rühren. Unter mehrfachem Abschmecken sich vorsichtig herantasten. Es darf nicht zu süß oder zu sauer werden. Den Braten in Scheiben schneiden und in die Soße legen. Fertig.

Guten Appetit!



Zutaten für die Beize:

1–1,2 kg Braten vom Pferd
 1 Päckchen Sauerbratengewürz oder
 1 Bund Suppengrün
 1 Zwiebel

5–8 Nelken

1 EL Wacholderbeeren
 3 Lorbeerblätter
 1 El. Senfkörner
 2–3 l. Essigesenz

Zutaten für die Soße:

Weizenmehl
 Rübenkraut
 Tomatenketchup
 Salz

Pfeffer
 ca. 3 Würfel klarer Bratensud
 oder Gemüsebrühe
 3 große Zwiebeln

Beilagen:

Kartoffelknödel
 Spätzle
 Rotkraut