

Sauerbraten (4 Personen)



Zutaten

1,2 kg Rinderbraten
2 Liter Essig-Wasser-Gemisch je 50%
1 Glas Rotwein
1 Bund Suppengrün in große Stücke geschnitten
6 Nelken
4 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe grob gehackt
1 große Zwiebel grob gehackt
200 ml süße Sahne
1 L Bratensoße aus Bratensoßen-Pulver
etwas Zucker oder Johannisbeergelee
Salz
Pfeffer

Zubereitung

In einen großen Topf das Essig-Wasser-Gemisch, den Rotwein, das Suppengrün, Nelken, Lorbeerblätter, Knoblauchzehe und die Zwiebel hinzufügen und 5 Minuten aufkochen lassen. Anschließend die Marinade komplett abkühlen lassen. Danach den Rinderbraten einlegen. Er muss von der Marinade bedeckt sein, ggf. etwas Wasser nachgießen und nicht ganz luftdicht verschließen. In einem kühlen Raum oder auch Kühlschrank 5 - 7 Tage ziehen lassen.

Wenn das Fleisch durchgezogen ist, dieses aus dem Sud nehmen und mit Küchenpapier gut trockentupfen. Mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne gut anbraten, herausnehmen und jetzt erst salzen und beiseite stellen. Die Marinade durchseihen und 100 ml davon auffangen. Die Bratensoße in einem großen Topf anrühren, die aufgefangene Marinade mit dem abgeseihten Gemüse mit hinzugeben. Bei niedriger Temperatur etwa 60 - 70 Minuten den Braten schmoren lassen. Das Fleisch ist gar, wenn man mit einem Holzspießchen hineinsticht und dieses locker abrutscht oder wenn die Kerntemperatur 80 Grad erreicht hat.

Den fertigen Braten anschließend herausnehmen und mit Alufolie kurz abdecken oder in den auf 80 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Die Soße nochmal durch ein Sieb durchseihen und nur die Gemüsestückchen mit hinzugeben, der Rest kann weg. Zum Schluss die Sahne mit dem Zucker oder Johannisbeergelee mit beugeben. Alles gut verrühren und nochmal kurz aufkochen und von der Herdplatte nehmen. Den Rinderbraten am Schluss in den Topf legen und diesen dann im Backofen bei 80 Grad bereitstellen bis die anderen Zutaten fertig sind.

Beilagen

Rosenkohl mit Knödel oder Kartoffelbrei