

Vogtländischer Sauerbraten mit Pfeffer-Kuchen

Für 4 Personen

2-3 große Zwiebeln 1/4 l Weinessig 8 schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt

Für den Sauerbraten:

1 kg Rinderschmorbraten 2 Möhren 200 g Knollensellerie
4 EL Butterschmalz 1 EL Tomatenmark Salz
1 Prise Zucker 80 g Pfefferkuchen Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Für die Marinade:

2 bis 3 Tage zuvor die Zwiebeln schälen und achteln. In einem großen Topf 1 l Wasser mit den Zwiebeln, dem Essig, den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt aufkochen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch in die Marinade legen und 2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, das Bratenstück dabei gelegentlich wenden.

Für den Sauerbraten:

Die Möhren und den Sellerie putzen, schälen und klein würfeln. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, die Hälfte der Zwiebeln beiseitelegen. Das Tomatenmark zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Die Möhren, den Sellerie und die beiseitegelegten Zwiebeln hinzufügen und 1 Minute mitdünsten. Den Braten mit der Marinade ablöschen, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 2 Stunden weich schmoren. Den Sauerbraten aus der Sauce nehmen und warm halten. Die Sauce mit dem Pfefferkuchen binden, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb in einen Topf passieren und dabei das Gemüse gut ausdrücken. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren. Mit Petersilie garnieren. Dazu passen Apfelrotkohl und »griene Kließ« (grüne Klöße).

Karlheinz Hauser 21. November 2011