

Sauerbraten

Für 6 Personen:

1,5 kg Rinderbraten	700 ml Rotwein	200 ml Rotweinessig
1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	4 Nelken
Pfefferkörner	1 Möhre	1 kl. Sellerie
1/2 TL getr. Thymian	1/2 TL getr. Rosmarin	1 Tl. Salz
Öl	200 ml Bratensauce	1 Tl. Maizena
Wein		

Das Fleisch in eine Schüssel legen, Wein und Essig darübergießen.

Zwiebel pellen, mit Lorbeerblatt und Nelken spicken.

Möhre und Sellerie schälen, in große Würfel schneiden; alles zusammen mit Thymian und Rosmarin zur Beize geben.

Das Fleisch muß vollständig von der Beize bedeckt sein, sonst täglich wenden. Zugedeckt 4-6 Tage in den Kühlschrank stellen.

Fleisch und Gemüse herausnehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Beize aufkochen, durchsieben, zur Seite stellen. Fleisch mit Salz gut einreiben. Fett im Topf heiß werden lassen, das Fleisch ca. 20 Min. ringsum anbraten, dann den Topf von der Kochstelle nehmen, das Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen. Das Gemüse aus der Beize zugeben, zurück auf die Kochstelle stellen, 5 Min. mit anbraten. Ca. 300 ml Beizflüssigkeit dazugießen, etwas einkochen lassen. Angerührte Bratensauce zugeben. Das Fleisch sollte nur zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen. Etwa 2 Stunden im geschlossenen Topf schmoren. (im Schnellkochtopf verkürzt sich die Garzeit auf ca. 45 Min.) Dann den Braten herausnehmen, vor dem Aufschneiden 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. Die Sauce zur Hälfte einkochen, durch ein Sieb in einen kleineren Topf gießen, aufkochen. Das angerührte Maizena unter Rühren in die kochende Sauce geben, evtl. nachwürzen. Den Braten quer zur Faser in Scheiben schneiden.

Dazu schmecken Nudeln, Semmel- oder Kartoffelklöße.

NN