

# Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffel-Rösti

## Für 6 Personen

### Sauerbraten:

2,5-3 kg Rindfleisch	1 Suppenbund	2 Zwiebeln
2 Stangen Sellerie	750 ml Rotwein	250 ml Rotwein-Essig
250 ml Wasser	10 Pfefferkörner	5 Nelken
5 Lorbeerblätter	1 EL Butter	einige Zweige Thymian
einige Zweige Rosmarin	einige Zweige Salbei	Butterschmalz
Sonnenblumenöl	1 EL Tomatenmark	Salz
2-3 EL eingel Rosinen	2 Scheiben Pumpernickel	Balsamico-Essig

### Rösti:

500 g festk. Kartoffeln	2-3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	frischer Thymian	

### Sauerbraten:

Suppenbund und Zwiebeln säubern und in kleine Stücke teilen. Die Hälfte des Rotweins mit Essig, Wasser, Suppenbund, Pfeffer, Nelken und Lorbeer in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Den Sud erkaltet lassen, dann mit dem Fleisch in einen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Den Beutel auf eine Schale legen und in den Kühlschrank stellen.

Den Braten mindestens 2 Tage lang marinieren, dabei zweimal am Tag wenden.

Am Tag der Zubereitung den Braten aus dem Beutel nehmen und gut abtrocknen. Den Sud durch ein Sieb gießen, dabei Sud, Gemüse und Gewürze auffangen. Etwas Butterschmalz und Sonnenblumenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleischstück von allen Seiten anbraten. Dabei etwas salzen. Den Braten aus dem Topf nehmen und das aufgefangene Gemüse darin leicht anbraten. Tomatenmark hinzufügen, mit dem Gemüse vermengen und ebenfalls etwas anrösten. Den aufgefangenen Sud, den restlichen Rotwein und die Kräuter dazugeben. Den Braten mit der Butter zurück in den Topf legen.

Den Topf verschließen und den Braten für etwa 2 Stunden köcheln lassen.

Der Braten ist gut, wenn sich eine Bratengabel leicht aus dem Fleisch herausziehen lässt. Den Braten zwischendurch probieren. Er sollte mürbe, zart und saftig sein.

Die Soße durch ein Sieb passieren und etwas einkochen lassen.

Pumpernickel in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, mit den eingelegten Rosinen zur Soße geben und etwas ziehen lassen. Die Soße mit Salz und Balsamico-Essig abschmecken.

### Rösti:

Kartoffeln schälen und in feine Späne raspeln. Geraspelte Kartoffeln in ein Geschirrtuch geben, das Tuch fest eindrehen und die Flüssigkeit aus den Kartoffeln pressen. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und 1 gute Portion Kartoffelspäne hineingeben. Die Masse verteilen und leicht andrücken. Die Rösti sollte nicht dicker als 0,5 cm sein. Die Rösti bei mittlerer Hitze einige Minuten braten, bis sie fest und knusprig ist, dann wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb und knusprig ausbacken. Je nach Dicke ist die Rösti nach 10-15 Minuten knusprig und gar.

Wer mag kann noch frische Thymianblätter zur Masse geben oder zum Schluss über die Rösti streuen. Rösti lassen sich in kleinen oder großen Fladen zubereiten.

### Anrichten:

Den Sauerbraten aufschneiden und mit Soße und Kartoffelrösti servieren.

Rainer Sass am 13. Dezember 2019