

Marinade für Sauerbraten

Für 4 Personen

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

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.

Karlheinz Hauser 21. November 2011