

SAUERBRATEN

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Beizen: 4 Tage

Schmoren: 2 1/2 Stunden

Zutaten

1,2 kg Rindsbraten

(z. B. runder Mocken)

7 dl Rotwein

2 dl Rotweinessig

1 Zwiebel, halbiert

1 Lorbeerblatt

1 Nelke

einige schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

1 Rüebli, in Stücken

1 kleiner Sellerie, in Stücken

1 Zweiglein Thymian

1 Zweiglein Rosmarin

Bratbutter zum Braten

1 TL Salz

2 TL Maizena

2 EL Wasser

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung

Fleisch in eine grosse Schüssel geben. Wein und Essig darübergiessen, alle restlichen Zutaten bis und mit Rosmarin begeben. Fleisch zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Tage beizen, täglich wenden. Fleisch und Gemüse herausnehmen, trocken tupfen. Flüssigkeit aufkochen, evtl. Schaum abschöpfen, durch ein Sieb giessen, beiseitestellen. Bratbutter im Bratopf erhitzen. Fleisch salzen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Fleisch herausnehmen, Bratfett auftupfen, wenig Bratbutter begeben. Gemüse ca. 5 Min. braten, Flüssigkeit dazugiessen, aufkochen.

Fleisch wieder beigegeben, es sollte zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen.

Schmoren: Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 1/2 Std. Fleisch gelegentlich wenden. Braten herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Pfanne giessen, zur Hälfte einkochen. Maizena mit dem Wasser anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen zugeben, Sauce ca. 5 Min. köcheln, würzen. Braten quer zur Faser in Tranchen schneiden, Gemüse und Sauce dazu servieren.

En Guetä