

Sauerbraten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1-1,5 kg Rindfleisch/Schweinefleisch, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2,5 Tassen Kräuternessig, 1 Beutel Sauerbratengewürz, 1 Esslöffel Öl, 0,5 Tasse Rosinen, Saucenbinder, 1 Handvoll geraspelte Mandeln, Salz und Pfeffer, 1 großes Glas Rotkohl, 1 Packung Klöße im Kochbeutel, 1 großes Glas Apfelmus.

Die Zubereitung:

Zunächst mußt Du für die Essigbeize 4 Tassen Wasser in einem Topf mit 2½ Tassen Kräuternessig und einem Beutel Sauerbratengewürz aufkochen. Herd ausschalten. Fleisch in eine Porzellanschüssel legen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, auf das Fleisch legen und die Beize darübergießen. Zugedeckt 4 Tage kühl stellen. Zwischendurch wenden. Das Fleisch aus der Beize nehmen und abtrocknen. Einen Eßlöffel Öl im Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Nach und nach die Hälfte der durchgeseibten Essigbeize, die eingelegten Zwiebeln sowie die Rosinen dazugeben. Alles etwa 1½ Stunden schmoren lassen. In der Zeit bereitest Du die Beilagen vor. Rotkohl aus dem Glas muß nur noch im Topf erwärmt werden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klöße werden im Kochbeutel nach Packungsanleitung zubereitet. Wer mag reicht auch noch Apfelmus dazu. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit Saucenbinder andicken und den Mandeln garnieren. Die Bratenschreiben in die Sauce geben, damit sie heiß bleiben. Mit den Beilagen servieren.