

Sauerbraten

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1,2kg Sauerbraten
- 500ml Wein, rot, trocken
- 300ml Essig
- 500ml Wasser
- 5 Wacholder-beeren
- 4 Lorbeer-blätter
- 3 Pimentkörner
- 3 TL Mehl
- 1/2TL Senf Körner
- Salz & Pfeffer
- 1TL Zucker
- 1Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 2TL Margarine

Zubereitung:

Die Zutaten außer Mehl und Margarine mischen und zu einem Sud kurz aufkochen, dann abkühlen lassen. Darauf sollte das Fleisch in dem Sud ca. 10-12 Tage beizen, gelegentlich sollte es gewendet werden.

Nun das Fleisch entnehmen und trocken tupfen. Die Butter/ Margarine einen Topf geben und mit Mehl eine Mehlschwitze bilden. Nun mit etwas Sud ablöschen. Suppengrün pürieren und mit der Soße mischen. Nach Belieben kann etwas Rotwein hinzugefügt werden.

Den Braten kurz sehr scharf anbraten und danach in der Soße ca. 90min schmoren, immer wieder wenden und mit Soße begießen.

Mögliche Beilagen:

Hausgemachte Spätzle