

# Sauerbraten



## Zutaten: für 4 Personen

900g Rindsschmorbraten  
½ l Rotwein  
2dl Rotwein-Essig  
1 Lorbeerblatt  
5 Pfefferkörner, Piment  
50g Rüebli  
50g Petersilienwurzel  
30g Sellerie  
20g Bratbutter  
1 TL Tomatenmark  
2,5dl Brühe  
Salz, Pfeffer  
3 TL Maizena  
60g Rosinen

## Zubereitung:

- Das Fleisch in eine grosse Schüssel legen. Für die Marinade Rotwein und Rotweinessig in einen Kochtopf giessen und mit einem Lorbeerblatt, mit Pfefferkörnern und Piment würzen. Rüebli, Petersilienwurzel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in die Marinade geben und einmal sprudelnd aufkochen.
- Die Marinade abkühlen lassen, über den Rinderschmorbraten giessen und die Schüssel mit einem Deckel oder Teller abdecken. Rheinischer Sauerbraten sollte mindestens 2-3 Tage im Kühlschrank ziehen, damit sich die Aromen voll entfalten können. Dabei hin und wieder in der Beize wenden, damit der Rheinische Sauerbraten gleichmässig gebeizt wird.
- Dann den Sauerbraten mit einer Schaumkelle aus der Marinade heben und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Marinade für später aufbewahren. In einem Schmortopf Bratbutter stark erhitzen und den Rheinischen Sauerbraten ringsum kräftig anbraten.
- Die Beize durch ein Sieb giessen und das Gemüse kurz mitschmoren.
- Etwas Beizflüssigkeit, ca. 1 Suppenkelle voll, angiessen und Tomatenmark in die Sauce rühren.
- Einen Deckel auf den Schmortopf legen und die Temperatur auf niedrige Stufe zurückschalten, so dass das Fleisch nicht gekocht, sondern

geschmort wird. Nach und nach etwas Brühe auffüllen. Nicht zu viel Brühe auf einmal zugießen, da das Fleisch sonst zäh wird.

- Der rheinische Sauerbraten sollte ca. 90 Minuten schmoren, bis das Fleisch mürbe wird.
- Das Fleisch aus dem Schmortopf heben, in Alufolie wickeln und warmstellen.
- Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Pfeffer und Salz würzen.
- Pumpernickel zerbröckeln und in die Sauce geben. Die Sauce noch einmal aufkochen. Durch das Pumpernickel wird die Sauce dunkler und wird leicht gebunden.
- Die Sauce nach Geschmack mit etwas Honig süßen.
- Wer die Sauce lieber etwas säuerlicher mag, kann noch etwas Beizflüssigkeit zufügen.
- Stärkemehl mit wenig kaltem Wasser glattrühren und unter Rühren mit dem Schneebesen in die Sauce giessen.
- Rosinen zufügen und die Sauce wenige Minuten köcheln lassen, bis die Rosinen weich sind.
- Sauerbraten in Scheiben schneiden und mit Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- Zu diesem Sauerbraten servieren wir Kartoffelstock und Apfelkompott.