

Mein Sauerbraten

© Joachim Brendel

Zutaten (4 Personen)

1000 g Rinderbraten,
3 EL Butterschmalz
250 g Suppengrün, klein würfeln
120 g Zwiebeln (ca. 2 St.), klein würfeln
100 g Staudensellerie, klein würfeln
40 g Lauchzwiebeln, klein würfeln
50 g Petersilienwurzel, klein würfeln
100 g Dörrfleisch, klein würfeln
2 TL Rindsbouillon, klar instant
2 EL gekörnte Brühe
500 ml Wasser, heiß
200 g saure Sahne 10%

Für die Beize:

1 L Essig (25% Essigessenz,
75% Rotwein, trocken)
5 TL Wild / Sauerbratengewürzmischung
50 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 TL Pfefferkörner, schwarz, ganz
6 Nelken, ganz
2 Lorbeerblätter
1 TL Thymian
2 TL Majoran
1 TL Paprika, rot, edelsüß
2 EL Zucker
¼ TL Salz
1 Zitrone (Saft)

Vorbereitung - 6 Tage zuvor!

1 L Beize aus (25%) Essigessenz und (75%) trockenem Rotwein herstellen. Wacholderbeeren, Pfeffer und Nelken grob zerstoßen und mit der Wild / Sauerbratengewürzmischung, den Lorbeerblättern, Thymian, Majoran, Paprika, Zucker, Salz und Zitronensaft in die Beize geben. Alles kurz aufkochen und kochend über das Rindfleisch gießen,

damit sich die Poren schnell schließen. Fleisch und Beize so in ein verschließbares Gefäß geben, dass das Fleisch vollständig mit Flüssigkeit umgeben ist (ggf. auch in Gefrierbeutel einschweißen). Im Kühlschrank ca. 6 Tage ruhen lassen.

Zubereitung

Am besten in Suppen- oder Gusstopf (ca. 3 - 5 l) mit Deckel. Fleisch gut abtupfen und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten je 10 min scharf anbraten. (Stufe 6 Elektro). Dabei öfters wenden.

Suppengrün, Zwiebel, Staudensellerie, Lauchzwiebeln, Petersilienwurzel und Dörrfleisch zugeben und weitere 10 min scharf anbraten. Die komplette Beize, Rindsbouillon und gekörnte Brühe einstreuen und 2 Stunden schmoren lassen (Stufe 3 Elektro). Dabei das Fleisch mehrfach wenden.

Fleisch entnehmen und abkühlen. Die Soße durch ein Haarsieb geben und kurz abtropfen lassen. Das eingekochte Gemüse mit einem Pürierstab (Zauberstab, ESGE Stab) gründlich und sehr fein pürieren. Mit einem Schneebesen die feine Masse, 500 ml heißes Wasser und die saure Sahne in die zuvor abpassierte Soße gut einrühren und kurz aufkochen. – Das Fleisch in dicke Scheiben schneiden und in der heißen Soße warm anrichten.

Am besten passen dazu: Kartoffelklöße (meine Thüringer Art), oder roh, Feldsalat oder Rotwein - Apfel – Rotkraut. Und ein kühles Helles.

