

Omas Rezepte Sammlung

Omas Sauerbraten Rezept

Gattung: Braten, Fleischgericht, Rindfleisch, Rind

Für 6 Portionen	
1,5 kg Rinderbraten (evtl.	Schulter)
Beize	
700 ml Rotwein	1/2 Teel. getr. Thymian
200 ml Rotweinessig	1/2 Teel. getr. Rosmarin
1 Zwiebel	1 Teel. Salz
1 Lorbeerblatt	Öl zum Anbraten
-4 Nelken	200 ml angerührte Bratensauce
einige Pfefferkörner	-(Instant)
1 Möhre	1 Teel. Maizena
1 kl. Sellerie	wenig Wein oder Wasser.

Das Fleisch in eine Schüssel legen, Wein und Essig darüber gießen, Zwiebel pellen, mit Lorbeerblatt und Nelken spicken, Möhre und Sellerie schälen, in große Würfel schneiden, alles zusammen mit Thymian und Rosmarin zur Beize geben. Das Fleisch muss vollständig von der Beize bedeckt sein, sonst täglich wenden. Zugedeckt 4-6 Tage in den Kühlschrank stellen.

Danach Fleisch und Gemüse herausnehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Beize aufkochen, durchsieben, zur Seite stellen. Fleisch mit Salz gut einreiben. Fett im Topf heiß werden lassen, das Fleisch ca. 20 Min. auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 ringsum anbraten, dann den Topf von der Kochstelle nehmen, das Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen. Das Gemüse aus der Beize zugeben, zurück auf die Kochstelle stellen, 5 Min. mit anbraten. Ca. 300 ml Beizflüssigkeit dazugießen, etwas einkochen lassen. Angerührte Bratensauce zugeben.

Das Fleisch sollte nur zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen. Etwa 2 Stunden auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 im geschlossenen Topf schmoren. (im Schnellkochtopf verkürzt sich die Garzeit auf ca. 45 Min.) Dann den Braten herausnehmen, vor dem Aufschneiden 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. Die Sauce auf 3 oder Automatik-Kochplatte 9 oder 12 zur Hälfte einkochen, durch ein Sieb in einen kleineren Topf gießen, aufkochen. Das angerührte Maizena unter Rühren in die kochende Sauce geben, evtl. nachwürzen. Den Braten quer zur Faser in Scheiben schneiden. Dazu schmecken Nudeln, Semmelknödel oder Kartoffelklöße.