

Heimatküche

Oma's köstlicher Sauerbraten

Omas Sauerbraten – Zart, mürbe & voller Geschmack!



Das Rezept für Omas Sauerbraten für 4 Personen

Die Marinade für das Fleisch

- 1 L Rotwein (kräftig)
- ½ L Weinessig
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Gewürznelken
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 1 EL Senfkörner

1 kg Rindfleisch aus der Keule

1. Zwiebel schälen und würfeln
2. Rotwein und Essig in einen großen Topf geben und alle Gewürze dazu geben.
3. Alles zum Kochen bringen und ca. 3 Min. kochen lassen
4. Die Marinade vom Herd nehmen und abkühlen lassen

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in einen verschließbaren Behälter legen. Mit der abgekühlten Marinade übergießen, den Deckel schließen und ca. 1 Woche kühl stellen und durchziehen lassen. Das Fleisch in dieser Zeit hin und wider wenden.

Das Schmoren

- Rindfleisch aus der Marinade
 - 2 EL Butterschmalz
 - 1 Suppenbund
 - 1 Zwiebel
 - 250 ml Rinderbrühe
 - 100 ml Sahne
 - Pfeffer, Salz
 - etwas Speisestärke
 - etwas Johannisbeergelee
1. Das Fleisch aus der Marinade heben und trocken tupfen, dann von beiden Seiten salzen und pfeffern
 2. Von der Marinade einen ¼ L abmessen und beiseite stellen
 3. Suppenbund waschen und in grobe Würfel schneiden, die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln
 4. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten gut anbraten
 5. Das Suppengemüse und die Zwiebel zugeben und weitere 12 Min. mit anbraten
 6. Die Rinderbrühe und die abgemessene Marinade zugießen
 7. Deckel auflegen und auf mittlerer Hitze 90-120 Min. schmoren lassen
 8. Nun das Fleisch heraus heben und warm stellen
 9. Die Soße durch die Flotte Lotte oder durch ein Sieb passieren
 10. Die Sahne in die Soße geben
 11. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Soße damit binden
 12. Mit etwas Johannisbeergelee abschmecken und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken