

Braten Rezepte

Berliner Sauerbraten

Gattung: Fleischgerichte, Rind, Gemüse

2 Liter Buttermilch	1 kg Rindfleisch (aus der Hüfte
2 Zwiebel, in Scheiben	- oder Keule)
-geschnitten	75 g Speckscheiben
2 Gelbe Rüben, in Scheiben	60 g Butterflöckchen
-geschnitten	1/8 Liter Rotwein
2 Lorbeerblätter	4 Teel. Salz
5 Wacholderbeeren, zerdrückt	3 Teel. feiner weißer Pfeffer
4 Nelken	2 Stück Pfefferkuchen oder
4 Pfefferkörner	-Zwieback

Buttermilch mit Zwiebelscheiben, Gelbe - Rübenscheiben. Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Nelken und Pfefferkörnern mischen und das Rindfleisch 2 Tage in dieser Marinade ziehen lassen.

Dann das Fleisch abtropfen lassen und die Oberfläche mit Speckscheiben belegen. Das Fleisch in den gewässerten Römertopf legen. Butterflocken obenauf verteilen und die durch ein Sieb gegossene Marinade darüber gießen.

Alles zusammen im geschlossen Römertopf ca. 2 Stunden schmoren lassen. Soße in eine Kasserolle füllen, mit Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Kochen bringen. Den zerriebenen Pfefferkuchen oder Zwieback zufügen und die Soße damit binden.