

Braten Rezepte

Rheinischer Colabraten

Gattung: Pferd, Gemüse, Cola

1/2 Liter	Trockenen Rotwein	1 kg	Pferdefleisch
125 ml	Rotweinessig	30 g	Schweineschmalz
1 Bund	Suppengrün (Möhre, Sellerie, - Lauch Petersilie)	1	Tomate
2	Zwiebeln	50 g	Rosinen
2	Lorbeerblätter	100 g	Pumpernickel
4	Wacholderbeeren (evtl. mehr)		Pfefferkörner
2	Pimentkörner		Salz
		1 Essl.	Rübenkraut

Das Suppengrün putzen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Den Pumpernickel zerbröckeln und die Tomate vierteln. Den Wein und den Essig in einer Schüssel vermischen und das Suppengrün, die Zwiebeln, den zerdrückten Wacholder und die Piment, die Pfefferkörner und die Lorbeerblätter dazugeben. Das Fleisch in die Flüssigkeit legen (muss bedeckt sein) und zugedeckt min. 2 Tage kühl (ich lasse ihn 14 Tage im Kühlschrank) durchziehen lassen, besser eine Woche. Das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und die Marinade durch ein Sieb seihen. Das Gemüse und die Gewürze herausnehmen. Das Fleisch salzen. Das Schmalz im Bräter erhitzen und das Fleisch rundum braun anbraten. Die Gewürze und die Gemüse aus der Beize sowie die Tomate und Rosinen zum Fleisch dazugeben. In kleinen Portionen nach und nach die Beize angießen und den Braten zugedeckt schmoren lassen, dabei immer wieder von der Beize dazugeben. Ca. 2 Stunden zugedeckt garen und in den letzten 30 Minuten den Pumpernickel dazugeben. Das Fleisch herausnehmen, die Soße durch ein Sieb passieren, dabei die Gemüse so weit wie möglich ausdrücken. Dann Soße mit Rübenkraut und einen Schuss Cola abschmecken.