

Braten Rezepte

Badischer Sauerbraten

Anzahl: 5 Portionen

Gattung: Deutschland, Fleisch, Mariniert, Rind

MARINADE

1/2 Liter Trockener Rotwein
1/4 Liter Rotweinessig
1 Bund Suppengrün
1 Stück Sellerie
1 Tannenzweig
3 Schalotten; mehr nach

- Belieben
Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner

BRATEN

1 kg Rinderschmorbraten
30 g Speck

Salz
250 g Dicke saure Sahne

Wein und Essig mit den geputzten, klein geschnittenem Suppengrün, Sellerie, dem Tannenzweig, geschälten Schalotten, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, den zerdrückten Wacholderbeeren und Pimentkörnern aufkochen und heiß über den Rinderbraten gießen. Zugedeckt 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen. Das Fleisch ab und zu wenden.

Dann den gewürfelten Speck auslassen und das gesalzene Fleisch darin anbraten. Die Beize durch ein Sieb gießen. Das Gemüse gut abtropfen lassen und mit dem Fleisch durchschmoren. Nach und nach die Beize angießen und einkochen lassen. Alles 90-120 Minuten im geschlossenen Topf garen. Dann das Fleisch herausnehmen. Die Suppe durch ein Sieb gießen, mit saurer Sahne verrühren und noch einmal erwärmen. Nicht mehr kochen lassen.

Der Badische Sauerbraten wird natürlich mit Spätzle oder Knöpfle serviert.