

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Berliner Schmorbraten

Gattung: Fleischgerichte, Fleisch, Braten

700 g	Schweinekeule			-Wasser
100 g	Speck	2	Essl.	Senf
40 g	Schweineschmalz	1	große	Zwiebel
20 g	Mehl	1	Bund	Suppengrün
1/4 Liter	saure Sahne			Salz, Pfeffer
160 ml	Weißwein			Kaffeesahne
2	Tas.			Stärkemehl

Fleisch mit Pfeffer, Salz und Senf einreiben und 1-1,5 Stunden garschmoren.

Den in Scheiben geschnittenen Speck in einer Pfanne recht braun anbraten.

Suppengemüse und Zwiebel würfeln und hinzugeben.

Alles zusammen gut durchdünsten und dann erst Wasser und Wein Aufgießen.

An den Fond saure Sahne hinzugeben und mit Salz und Senf abschmecken.

Kaffeesahne mit Stärkemehl verquirlen und unterziehen.

Den fertigen Braten anrichten und mit dem sauren Rahm überziehen.

Dazu schmecken Klöße aus gekochten Kartoffeln und Sauerkraut.