Sauerbraten, Teil 1: Einlegen

8. Dezember 2010 | Autor Leroy

Hallo Welt,

ich habe heute (Mittwoch) für die beste Ehefrau von allen einen Sauerbraten (das ist ihr Leibgericht!) vorbereitet – am Sonntag werde ich ihn dann vollenden.

Zur Vorbereitung braucht es folgende Zutaten:

- 1,5 kg Rindfleisch (Hochrippe) am Stück
- 4 Zwiebeln mittelgroß
- 2 Bund Suppengrün
- 10 Wacholderbeeren
- 20 Pfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- Marinade aus 50% Rotwein und/oder Wasser und 50% Essig (für obiges Gericht in meinem Bräter ca. 1 L Wasser, 1/2 L Rotwein und 1 1/2 L Essig = 3 L Flüssigkeit)

Zubereitung:

- Nehmen Sie einen großen Topf, in den das Bratenstück gut hineinpasst, z.B. einen Bräter
- Schälen Sie Zwiebeln, Karotten und Sellerie und schneiden Sie alles in grobe Stücke
- Putzen und schneiden Sie den Lauch in größere Stücke
- Putzen Sie die Petersilie
- Mörsern Sie ganz leicht (nur zerdrücken) den Wacholder und die Pimentkörner
- Mörsern Sie die Pfefferkörner etwas stärker, aber immer noch grob lassen
- Parieren Sie den Braten

- Geben Sie alle Zutaten in den Topf und gießen Sie mit Rotwein/ Essig Gemisch (1:1) auf

- Das Fleisch muss komplett bedeckt sein (Wichtig!)

- Sollte das Fleisch auftreiben, beschweren Sie es (z.B. mit einem Stein o.ä.)
- Stellen Sie den Topf/ Bräter mit geschlosseneme Deckel kühl (Kühlschrank)
- Drehen Sie das Fleisch alle 12- 24 h
- Lassen Sie das Ganze ca. 4-5 Tage durchziehen

Tipp: Bevor Sie loslegen, warten Sie Teil 2 des Rezepts ab, damit Sie richtig planen können. Teil 2 sollte ca. am kommenden Sonntag Abend Online sein! 😃

Bis dahin, liebe Grüße, Ihr Leroy

Veröffentlicht in Fleisch | Schlagworte: Rindfleisch, Schmorgericht