Sauerbraten, Teil 2: Schmoren und Sauce herstellen

13. Dezember 2010 | Autor Leroy

Nachdem Einlegen über mehrere Tage (Mittwoch bis Sonntag) ist es dann soweit: wir verarbeiten den Sauerbraten zum Zwecke des Verzehrs

Und das geht so:

Zutaten:

- Der eingelegte Sauerbraten aus Teil 1 des Rezepts mit der Marinade

- Butterschmalz oder Öl zum Braten
- Einige EL Quittengelee (oder ähnliche Marmelade)
- Etwas Mehlbutter (in Kugeln, zum Binden der Soße) oder Soßenbinder
- Ggf. etwas Bratensaucenpaste
- Einige EL Zucker

Zubereitung:

- Den Braten aus dem Bräter nehmen, trocken tupfen (das Fleisch sieht nach dem Einlegen ganz anders aus, nicht erschrecken)

- Die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, dabei das Suppengrün und die Zwiebeln auffangen

- Butterschmalz oder Öl im Bräter erhitzen
- Den Braten salzen, pfeffern und im Bräter beidseitig anbraten

- Das Suppengrün wieder hinzugeben und mit anbraten

- Von der Marinade hinzugeben und ingesamt ca. 2 1/2 h schmoren, dabei immer wieder von der Marinade nachgießen

- Den Braten entnehmen und vor dem Schneiden ca. 10 min. in Alufolie ruhen lassen

- In der Zwischenzeit die Sauce passieren (z.B. Flotte Lotte) oder wieder durch ein Sieb abgießen

- Die in einem Topf aufgefangene Soße mit dem Quittengelee abschmecken und mit der Mehlbutter abbinden
- Ich verwende gerne etwas Bratensoßenextrakt, damit die Soße dunkler wird
- Mit Zucker final abschmecken, ggf. mit mehr Mehlbutter oder Soßenbinder eindicken
- Dazu passt hervorragend ein Serviettenknödel, siehe separates Rezept

Beilage Rotkraut:

- Ich habe hierzu kein eigenes Rezept verfasst, da das Rotkraut aus dem Glas stammt und lediglich etwas verfeinert wird
- Einen Apfel und eine mittlere Zwiebel schälen und fein hacken

- In etwas Butter in einer Pfanne goldbraun schwitzen

- Das Rotkraut aus dem Glas in einen Topf geben, Apfel- und Zwiebelstückchen unterheben

- Alles auf kleiner Flamme erwärmen, dabei mehrmals umrühren

Alles zusammen mit dem Serviettenknödel und einem schönen Stück Karotte aus dem Suppengrün auf einem vorgewärmten Teller anrichten

Siehe auch: Sauerbraten, Teil 1, Serviettenknödel

Veröffentlicht in Fleisch | Schlagworte: Rindfleisch, Schmorgericht