

Sauerbraten der Sonntagsbraten

Zutaten:

800g Rinderbraten falsches Filet oder Bug
 2 Karotten
 4 Zwiebeln
 1/2 Stange Sellerie
 2 EL Zuckerrübensirup
 2 EL Mehl
 30g Butter
 70g Tomatenmark
 500ml Rinder oder Gemüsebrühe (Instand)
 Salz, Pfeffer



Zutaten für die Beize:

300 ml Branntwein Essig
 200 ml Wasser
 200 ml Rotwein
 1 Lorbeerblatt
 15 Wachholderbeeren
 10 Pfefferkörner
 1 Nelke
 15 Senfkörner (wer hat)
 1/2 Karotte, 1x3 cm Knollen Sellerie und 1/2 Zwiebel alles gewürfelt

Rezept:

Ich habe hier einen fertig eingelegten Sauerbraten vom Metzger genommen.
 Die Zusammenstellung der Beize ist von einem vorherigen Sauerbraten.

Die Beize:

Alle Zutaten in einen Topf zusammen einmal kräftig aufkochen und ca. 5 -10 Minuten köcheln lassen.
 Das Rindfleisch in einen geeigneten Topf mit Deckel oder großen Gefrierbeutel geben.
 Die Beize abkühlen lassen aber noch gut warm zum Fleisch geben.
 Das Fleisch sollte von der Beize bedeckt sein
 Mit Deckel für 5 – 14 Tage kühl lagern.
 Je länger das Fleisch in der Beize liegt umso mürber wird es.
 Während dieser Zeit das Fleisch ab und zu drehen.

So geht es weiter!

Die Beize durch ein Sieb abgießen und auffangen.
 Das Fleisch mit etwas Küchenpapier trocknen
 Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Zuckerrübensirup ringsum einstreichen.
 Karotten, Sellerie und Zwiebeln grob schneiden und in den Ofenmeister geben.
 Das Fleisch auf das Gemüse im Ofenmeister setzen mit Deckel stehen lassen.

Jetzt kommen wir zur Soße!

Butter in einem Topf schmelzen lassen und 2 gehäufte EL Mehl einrühren.
 Unter ständigen rühren das Mehl etwas bräunen lassen.
 Tomatenmark dazu geben und weiter rühren das ganze wird jetzt recht klumpig.
 So lange rühren bis es anfängt richtig dunkle Farbe zu bekommen.
 Auf den Bildern gut zu sehen, hätte ich es noch etwas länger anbraten sollen so das mehr Farbe da ist.
 Dadurch bekommen wir eine schönere Soßen – Farbe, mehr Röstaromen und das fruchtig Tomaten - Aroma wird reduziert.
 Die krümelige Masse mit der Beize ablöschen, dabei kräftig rühren.
 Die Soße mit Rinder - oder Gemüsebrühe einstellen und kurz aufkochen lassen
 Mit Salz, Pfeffer, eventuell Sirup oder Essig abschmecken.

Jetzt kommen wir zum perfekten Sonntagbraten!

Die Soße zum Fleisch geben und mit Deckel für 30 Minuten in den vorgeheizten, 230 - 240C, Ofen geben.
 Nach 30 Minuten die Temperatur auf 170 - 180C senken und für weitere 70 Minuten schmoren.
 lassen.
 In dieser Zeit machen wir den Spätzle Teig und die gewünschten anderen Beilagen.
 Das Fleisch aus der Soße heben, mit der Schaumkelle das Gemüse rausnehmen
 Den Braten aufschneiden

Guten Appetit!