

SAUERBRATEN

NACH OMA ILSE

ZUTATEN

Sud zum ansetzen:
ca 1kg Sauerbraten
200 ml Essig
2 EL Zucker
Salz, Pfeffer
5 Lorbeerblätter

2 gelbe Rüben
1 Becher Sauerrahm
½ TL Tomatenmark
Soßenbinder

ZUBEREITUNG

Topf mit 2,5 l Wasser aufstellen. Salz, Lorbeerblätter, etwas Pfeffer, 2 Essl. Zucker und 200 ml Essig zufügen, umrühren und zum kochen bringen.

Rindfleisch in eine große Schüssel geben und den kochenden Sud darüber geben. Die Lorbeerblätter und die Zwiebelringe auf den Braten legen. Der Braten muss mit dem Sud vollständig bedeckt sein und soll 4 Tage im Kühlschrank ziehen.

Dann den Braten aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen und von allen Seiten stark anbraten und Beiseite stellen. Achtung: Bitte keine Lorbeerblätter anbraten, sonst wird die Soße bitter. In min. zwei weiteren Gängen die kleingeschnitten Rüben und die Zwiebel mit Tomatenmark scharf anbraten und jeweils mit etwas Sud ablöschen.

Zum Schluss alles wieder mit dem restlichen Sud in den Topf geben und mit nur einem! Lorbeerblatt, ca. 2 Stunden köcheln lassen oder in den Backofen geben.

Nach der Garzeit das Fleisch aus der Soße nehmen und in Portionsstücke schneiden. Den restlichen Sud abseihen und mit Soßenbinder andicken. Sauerrahm hinzufügen, und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Fleisch zurück in die Soße geben und servieren.

Tipp: Dazu passen Kartoffelklöße oder Spätzle mit Salat

