



 *Rezept*

Sauerbraten Rheinischer Art

Aus dem Bürgermeisterstück und mit Kartoffelstampf

Zutaten für 6 Personen

2 kg	Rindfleisch
2 EL	Olivenöl (alternativ Butterschmalz)
	Salz & Pfeffer
500 ml	pürierte Tomaten (z.B. Tetrapack)
60 g	Rosinen
2	Printen - Aachener Kräuter-Printen oder
1	Scheibe Pumpernickel
1 EL	Zuckerrübensirup
etwas	Balsamico – ca., einen Schluck
30 g	Butter, kalt (aus dem Kühlschrank)
1-2 EL	Feine Speisestärke

Zutaten Marinade

2	Flaschen Rotwein, fruchtig
1/4 L	Rotweinessig
1	Zwiebel (+ 1 für später in 5 Tagen)
2	Möhren (+ 1 für später in 5 Tagen)
1	Lauchstange
1/2	Sellerieknolle
5	Lorbeerblätter
1 EL	Wacholderbeeren
1 EL	weiße & schwarze Pfefferkörner
1 EL	Senfkörner
1/2 TL	Nelken

Zutaten Kartoffelstampf

Salzkartoffeln	, mehlig kochend
Milch & Sahne	(heiß)
Butter	
Salz & Muskat	

Backofen

120° Ober-/Unterhitze (140° Heißluft) vorheizen, Garzeit 3 Stunden und 15 Minuten.



Zubereitung

Marinade: Wein, klein geschnittenes Gemüse und restliche Zutaten in einem Topf aufkochen.

Fleisch: Fleisch ggf. mit einem scharfen Messer parieren (dicke Fettstellen und silbrig schimmernden Häute entfernen). Anschließend in einem Topf mit Marinade vollständig übergießen. Topf mit Deckel schließen und für 5 Tage in den Kühlschrank stellen, das Fleisch zieht nun schön durch!

Zubereitung des Braten: Bratenstück aus Marinade (...diese zur Seite stellen, denn sie wird noch benötigt!) nehmen, gut abtrocknen und in einem ofenfesten Bräter mit heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten, dabei gut salzen und pfeffern. Einen Teil des Gemüses der Marinade sowie je eine frisch geschnittene Möhre und Zwiebel mitrösten und ebenfalls salzen und pfeffern. Mit Marinade (ohne restlichem Gemüse) aufgießen, der Braten soll zu zwei Drittel darin liegen. Rosinen, pürierte Tomaten und Printen **oder Pumpernickel** hinzufügen. Mit geschlossenem Deckel 3 Stunden und 15 Minuten im Ofen garen.

Soße: Braten in einer hitzebeständigen Schüssel mit Alufolie abdecken und nochmals kurz im ausgeschalteten Ofen parken, so wird er während der Zubereitung der Soße nicht kalt. Für die Soße den Bratenfond durch ein Haarsieb in einen Topf passieren und anschließend mit 4 gehäuften EL des Wurzelgemüses glatt pürieren. Zuckerrübensirup gut einrühren, hierzu die Soße kurz aufkochen und ggf. mit Feine Speisestärke (siehe Anwendungshinweis auf Packung) binden. Balsamico und die kalte Butter unterrühren. Die Butter gibt der Soße einen schönen Glanz. Abschmecken und nach Geschmack mit Salz nachwürzen. Den Sauerbraten mit einem scharfen Messer quer zur Faserrichtung aufschneiden. Mehrere dünne Scheiben sehen angerichtet auf dem Teller hübscher aus als eine dicke Scheibe. Und gaanz viel Soße! *kniep

Kartoffelstampf: siehe Seite 2....





Sauerbraten Rheinischer Art

Aus dem Bürgermeisterstück und mit Kartoffelstampf

Zutaten für 6 Personen

- 2 kg Rindfleisch
- 2 EL Olivenöl (alternativ Butterschmalz)
- Salz & Pfeffer
- 500 ml pürierte Tomaten (z.B. Tetrapack)
- 60 g Rosinen
- 2 Printen - Aachener Kräuter-Printen **oder**
- 1 Scheibe Pumpernickel
- 1 EL Zuckerrübensirup
- etwas Balsamico – ca., einen Schluck
- 30 g Butter, kalt (aus dem Kühlschrank)
- 1-2 EL Feine Speisestärke

Zutaten Marinade

- 2 Flaschen Rotwein, fruchtig
- 1/4 L Rotweinessig
- 1 Zwiebel (+ 1 für später in 5 Tagen)
- 2 Möhren (+ 1 für später in 5 Tagen)
- 1 Lauchstange
- 1/2 Sellerieknolle
- 5 Lorbeerblätter
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL weiße & schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Senfkörner
- 1/2 TL Nelken

Zutaten Kartoffelstampf

- Salzkartoffeln, mehlig kochend
- Milch & Sahne (heiß)
- Butter
- Salz & Muskat

Backofen

120° Ober-/Unterhitze (140° Heißluft) vorheizen, Garzeit 3 Stunden.



Zubereitung

Kartoffelstampf: Gekochte und noch heiße Salzkartoffeln mit etwas heißer Milch und Sahne sowie einem Stück Butter glatt stampfen. Evtl. nachsalzen und mit Muskat abschmecken. Vorzugsweise frisch geriebene Muskatnuss verwenden.

Klöße passen ebenfalls hervorragend zum Sauerbraten „Rheinischer Art“!

Idealerweise den aufgeschnittenen Sauerbraten auf einer Warmhalteplatte anrichten, so bleibt er schön warm und kühlt nicht so schnell aus.

Ein Kopfsalat rundet das Festtagsessen ab. *jipieeee

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

Tipp♥

Ein Spätburgunder passt wunderbar zum Sauerbraten „Rheinischer Art“.

