

Sauerbraten - Eifeler Art

Von Joachim Schröder, Pronsfeld

Sauerbraten - Eifeler Art

Zutaten:

- 1 kg Sauerbraten-Rindfleisch eingelegt oder selber einlegen
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Becher Sauerrahm (oder Ramasahne)
- 0,25 Glas Preiselbeeren
- 500 ml Rotwein (mehr oder weniger nach Geschmack)
- Balsamicoessig (falls erwünscht)

Zubereitung:

Fleisch salzen, pfeffern, mit Zucker bestreuen und rundherum scharf anbraten.

Fleisch herausnehmen, Bratensaft mit reichlich Rotwein ablöschen. Zwiebel und Karotten klein geschnitten dazu geben. Mit etwas Sauerbratensud aufgießen (Menge variiert je nach Geschmack und Essigwürze).

Fleisch wieder dazu geben und ca. 1 Stunde im geschlossenen Topf oder Bräter bei 160 - 180 ° C im Backofen garen.

Fleisch herausnehmen, Sud einmal durchsieben und alles wieder zurück in den Topf.

Preiselbeeren, Sauerrahm, Rotwein und Balsamicoessig, eventuell noch Sauerbratensud dazu geben. Dann nochmal 1 Stunde bei 160 ° C ohne Deckel im Ofen fertig garen. Fleisch zwischendurch wenden.

Als Beilage passen gekochte Klöße, aber auch rohe Klöße dazu.

Mit freundlicher Unterstützung von Joachim Schröder

Titel: Sauerbraten - Eifeler Art

Autor: Joachim Schröder

Copyright: © by Joachim Schröder

gepostet von Joachim Schröder am:

Date: 28.09.2010 10:53

Internet: www.joachim-schroeder.com

→ Alle Beiträge von [Joachim Schröder](#)

<http://www.brauchtumsseiten.de/regional/eifel/rezepte/sauerbraten-eifeler-art/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED