

Sauerbraten

Rezept für 4 Personen

Zutaten für die Marinade

2 Zwiebeln, 1 Möhre, 1 Stk. Sellerie, 1/4 l Rotweinessig, 1/4 l Wasser, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 3 Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 2 Pimentkörner, 1 kg Rindfleisch aus der Keule ohne Knochen, Salz, Pfeffer.

Das Fleischstück 3 - 5 Tage vollständig bedeckt in die Marinade legen und kühl stellen.

Zubereitung

Braten nach dem Marinieren gut abtrocknen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Eine gehackte Zwiebel und 2 Möhren (kleingeschnitten) dazugeben und mit 1/2 l Wasser oder Wein und ca. 1/8 l Marinade auffüllen.

Ca. 2,5 Std. im geschlossenen Topf garen, öfter wenden, evtl. noch etwas Flüssigkeit zugeben. Den Bratensud sieben, eine Platte Kräuter-Printen (ca. 200 g) in kleinen Stücken sowie 50 g Rosinen zugeben und etwa 10 Min. weiter garen. Nach Belieben die Sauce mit Marinade abschmecken.

Bon appétit!



Die Printenbäckerei
Aachen, am Marschiertor • Franzstraße 91
Telefon (0241) 47 43 50 • www.printen.de