



Sauerbraten

Zutaten:

1,5 kg Rindfleisch aus der Hüfte
1/2 l Essig
3/4 l Rotwein
2 Zwiebeln
4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
etwas Zucker
Salz und gestossenen Pfeffer
Etwas saurer Halbrahm

Zubereitung:

Aus den obigen Zutaten eine Beize herstellen und erhitzen. Das Rindfleisch in einen Steintopf legen und die heisse Beize darüber giessen. Das Fleisch muss gut bedeckt sein. 4-5 Tage nicht zu kalt stellen.

Fleisch gut anbraten und mit der Beize ablöschen. Wenn das Fleisch gar ist, die Sauce durch ein Sieb streichen, mit Mehl binden. Mit etwas saurem Halbrahm verfeinern und abschmecken.

Dazu passen Rotkraut und Spätzle