

Sächsischer Sauerbraten

ZUTATEN:

1½ kg Rind (Schulterfilet)

MARINADE:

0,75 l Spätburgunder, trocken

150 ml Sherryessig

in Würfel geschnittende große

Zwiebel

2 in Würfel geschnittende Möh-

1/4 in Würfel geschnittender Knol-

lensellerie

1/2 in Scheiben geschnittende

Poreestange

1 abgezogende und angedrückte

Knoblauchzehe

2 Lorbeerblätter

2 Gewürznelken

4 Pimentkörner

6 angedrückte Wachholderbee-

schwarze Pfefferkörner 8

1/2 TL Meersalz

SAUERBRATEN:

2 EL Mehl

120 g gewürfelter, kräftig geräucher-

ter Schinkenspeck

Rinderfond 400 ml

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Butterschmalz Butterschmalz 25 g

1 TL. Tomatenmark

1 EL Mehl

30 g fein geriebener »Chemnitzer

Soßenkuchen«

7ucker

Aceto Balsamico di Modena

VORBEREITUNG: Fleisch in die Marinade mit den Gemüsen und 5 – 7 Tage im Kühlschrank marinieren, dabei täglich einmal wenden. Nach der Marinierzeit herausnehmen und mit Küchenkrepp gut trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Marinade mit Gemüse durch ein Sieb geben. Die Flüssigkeit in einem Topf kurz aufkochen. Entstandenes Schaum abschöpfen. Gleichzeitig In einem kleinem Topf den Rinderfond auf die Hälfte reduzieren.

4 SAUERBRATEN: In einem Bräter das Fleisch von allen Seiten im erhitztem Butterschmalz anbraten. Fleisch kurz herausnehmen, Butterschmalz auslassen, Schinkenspeck hineingeben und das abgetropfte Gemüse mit dem Tomatenmark kräftig anrösten. Alles mit Mehl bestäuben.

Mit etwas Marinade ablöschen und einkochen lassen. 250 ml Ovon der Marinade und den reduzierten Rinderfond zugeben, Braten einlegen und zugedeckt im auf 160°C vorgeheiztem Rohr mindestens 2,5 – 3 Stunden schmoren. Der Braten ist gar, wenn man mit der Gabel einsticht und das Fleisch wieder von der Gabel gleitet.

O Braten aus der Soße nehmen und warmhalten. Schmorflüssigkeit Odurch ein Sieb passieren. Geriebenen Soßenlebkuchen mit etwas Schmorflüssigkeit verühren, in die Soße geben und aufkochen. Mit Zucker und einem Spritzer Balsamico, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und in der Soße kurz ziehen lassen.

BEILAGEN: Natürlich Apfelrotkohl und je nach Region Spätzle, Kartoffelklöse oder Thüringer Klöse reichen. Als Highlight zu den genannten Beilagen und als Tribut an den berühmten rheinischen Sauerbraten sind flambierte Apfelscheiben mit Rosinen. – dazu 2 geschälte in feine Scheiben geschnitte Äpfel mit einem Essl. Zucker karamelisieren lassen, einen Essl. in Wasser eingeweichter Rosinen dazugeben und mit einem Essl. Apfelbrand oder Calvados flambieren und anlegen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com