



Richtig rheinischer Sauerbraten

Hauptspeise Rind Europa Deutschland Schmoren Festlich marinieren

11.03.2024, 11:33

Richtig rheinischer Sauerbraten - Rheinischer geht's nicht! Über 540 Bewertungen und für köstlich befunden. Mit ► Portionsrechner ► Kochbuch ► Video-Tipps!

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/937641199437984/Richtig-rheinischer-Sauerbraten.html>

Portionen: 4

Vorbereitungsdauer (S:MM):	Kochdauer (S:MM)	Gesamtdauer (S:MM)
1:00	2:20	3:20

Zutaten

- 1 kg Rinderbraten
- ¼ Liter Rotwein , kräftiger
- ½ Liter Himbeeressig , am besten selber hergestellt
- 2 Zwiebel(n) , grob zerkleinert
- 1 Möhre(n) , grob zerkleinert
- 10 Wacholderbeere(n)
- 5 Körner Piment
- 5 Gewürznelke(n)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 7 Kräuter-Printen , ca. 140 g
- 2 EL Rübensirup
- 6 EL Sultaninen
- Salz und Pfeffer
- 2 Zwiebel(n)
- 3 EL Fett , neutrales, zum Braten
- evtl. Mehl
- evtl. Zuckercouleur

2 Lorbeerblätter
1 EL Salz
1 EL Zucker
7 Kräuter-Printen , ca. 140 g
2 EL Rübensirup
6 EL Sultaninen
Salz und Pfeffer
2 Zwiebel(n)
3 EL Fett , neutrales, zum Braten
evtl. Mehl
evtl. Zuckercouleur

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für die Marinade miteinander aufkochenlassen, 5 Minuten köcheln lassen und anschließend vollständig erkalten lassen. Den Rinderbraten einlegen, sodass das Fleisch ganz bedeckt ist. Sorgfältig abdecken, in den Kühlschrank stellen und die nächsten 3 Wochen einfach vergessen.
- 2 Nach 3 Wochen den Braten aus der Marinade nehmen, diese in ein Gefäß seihen und aufbewahren.
- 3 Den Braten abtupfen und im Bratfett von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln hacken und dazugeben. Pfeffern und salzen und schön bräunen lassen. Die Kräuterprinten grob zerkleinern und mit 3 EL Sultaninen um den Braten legen. Den Zuckerrübensirup dazugeben und alles zusammen noch etwas weiterbraten. Mit gut der Hälfte der Marinade ablöschen. Den Topf zudecken und alles ca. 2 Stunden schmoren, bis der Braten zart ist. Achtung, das geht nach 3 Wochen marinieren schneller als sonst! Zwischendurch immer wieder etwas Marinade dazu geben, bis alles verbraucht ist. Ist der Braten zart, aus dem Topf nehmen, warmstellen und die Sauce pürieren.
- 4 Normalerweise hat die Sauce nun schon die richtige Konsistenz. Wenn nicht, etwas Mehl mit kaltem Wasser verrühren und dazu geben. Nun die restlichen 3 EL Sultaninen hineingeben und nochmal 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce soll nun sehr dunkel sein, ist sie das nicht, spricht nichts gegen 1 - 2 TL Zuckercouleur. Den Braten in schöne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.
- 5 Am besten schmecken hierzu natürlich Rotkohl und Knödel. Aber auch Pommes frites sind etwas Feines zum Sauerbraten.

kaltem Wasser verrühren und dazu geben. Nun die restlichen 3 EL Sultaninen hineingeben und nochmal 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce soll nun sehr dunkel sein, ist sie das nicht, spricht nichts gegen 1 - 2 TL Zuckercouleur. Den Braten in schöne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

5

Am besten schmecken hierzu natürlich Rotkohl und Knödel. Aber auch Pommes frites sind etwas Feines zum Sauerbraten.