

## Rezept

# Sauerbraten nach rheinischer Art

Ein Rezept von Sauerbraten nach rheinischer Art, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln	<b>1</b> Möhre
<b>100 g</b> Knollensellerie	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>3-4 Zweige</b> Thymian	<b>3/4 l</b> Weißwein (vorzugsweise dt. Riesling)
<b>1/4 l</b> Weißweinessig	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>5</b> Pimentkörner
<b>2</b> Gewürznelken	<b>1,2 kg</b> Rindfleisch (aus der Nuss oder Schulter)
<b>100 g</b> Räucherspeck	Salz
<b>2 EL</b> Mehl	<b>1</b> kleine Kartoffel (ca. 00 g)
<b>60 g</b> Rosinen	Pfeffer
<b>2-3 EL</b> Schwarzes Johannisbeergelee (oder Rübensirup)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Etwa 6 Tage vorher für die Marinade Zwiebeln, Möhre und Sellerie schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und mit der Breitseite eines großen Messers etwas andrücken. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Den Wein mit dem Essig, dem Gemüse, dem Thymian und den Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Marinade abkühlen lassen. Das Fleisch in eine nicht zu große Schüssel geben und mit der Marinade vollständig (!) bedecken. Die Schüssel mit Klarsichtfolie verschließen und das Fleisch im Kühlschrank etwa 6 Tage marinieren.
2. Am Zubereitungstag das Fleisch und das Gemüse in ein Sieb gießen, dabei die Marinade in einem Topf auffangen und die Gewürze entfernen. Die Marinade aufkochen lassen und den aufsteigenden Schaum entfernen. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Den Speck in ein Sieb gießen, dabei das Fett in einem großen Schmortopf auffangen. Die knusprigen Speckstreifen beiseitelegen.
3. Das Fett in dem Schmortopf stark erhitzen. Das Fleisch salzen, mit etwas Mehl bestäuben und in dem Fett rundherum anbraten. Das Gemüse aus der Marinade dazugeben und 3 Min. mitbraten. Mit 1 Schöpflöffel Marinade ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Den Vorgang zweimal wiederholen, dann die restliche Marinade angießen. Das Fleisch bei kleiner Hitze zugedeckt in etwa 3 Std. weich schmoren. Nach 2 Std. die Kartoffel schälen und in die Sauce reiben.
4. Den Sauerbraten aus dem Schmortopf heben und die Sauce durch ein Sieb gießen, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Die Sauce wieder in den Topf geben, mit den Rosinen kurz kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und dem Johannisbeergelee abschmecken. Den Sauerbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Teller verteilen. Nach Belieben die Speckstreifen darüberstreuen.