

## Festtags – Sauerbraten

### Zutaten:

1 flache Schulter (Bug) vom Rind 1,2 kg  
200 ml – 300 ml (nach Bedarf) Rotweinessig  
2 – 3 Flaschen (nach Bedarf) Rotwein

### Gewürze für die Beize:

2 TL Wacholderbeeren  
1 TL Senfsaat  
1 TL Koriandersaat  
3 Gewürznelken  
1 TL Pimentkörner  
1 – 2 TL schwarzer Pfeffer Körner  
3 Lorbeerblätter  
1 – 2 Zehen Knoblauch  
3 – 4 Scheiben Ingwer

½ EL Butterschmalz

Pfeffer aus der Mühle

5 – 6 EL Zucker

½ Knolle Sellerie

2 Karotten

1 Petersilienwurzel

1 Pastinake

1 rote Zwiebel

2 EL Tomatenmark

500 ml Rinderbrühe

1 Soßenlebkuchen

2 EL kalte Butter in Stücken

Etwas Speisestärke bei Bedarf

### Zubereitung:

Als Erstes bereitet man die Beize. Dazu werden die Gewürzkörner und die Nelken zusammen in einer beschichteten Pfanne erhitzt, bis die Wacholderkörner richtig schwarz glänzen. Dann gießt man mit Wein und Essig an, gibt die Lorbeerblätter, den in Scheiben geschnittenen Ingwer (ungeschält) und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch dazu und läßt alles 4 – 5 Minuten kochen. Dann muß die Beize auskühlen.

Die Menge der für die Beize eingesetzte Flüssigkeit richtet sich danach, ob man das Fleisch in eine Schüssel einlegt oder ob man das Fleisch in einem gut verschließbaren Gefrierbeutel einlegt oder evtl mit der Beize in einen Beutel einschweißt. Dazu benötigt man die geringste Menge und kann den Wein dann für die Soße weiter- verwenden.

Das Fleisch wird mindestens 3 Tage, bis zu einer Woche, eingelegt.

Danach das Fleisch aus der Beize nehmen, die Beize aufheben, das Fleisch nur ganz leicht trocken tupfen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Von einem Bräter den Boden gut mit Zucker austreuen und karamellisieren lassen. Sobald der Zucker schmilzt und braun wird, das gewürfelte Gemüse – Zwiebel, Karotte, Sellerie, Pastinake und Petersilienwurzel – dazugeben und anbraten, dann das Tomatenmark mit einrühren und wenn es beginnt, braun zu werden und sich leicht am Boden anzulegen, mit einem Teil Rotwein aufgießen und zum Kochen bringen. Dann die Restliche Beize mit dazugeben und das Fleisch mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit dazulegen. Den Bratensatz mit Brühe ablösen und in den Bräter gießen. Noch so viel Brühe und Rotwein dazu gießen, daß das Fleisch bedeckt ist, kurz zum Kochen bringen, dann die Hitze sofort zurücknehmen und nur noch ganz leicht köcheln lassen. Die Garzeit beträgt mindestens zwei bis drei Stunden; alternativ kann der Bräter auch in dem vorgeheizten Ofen zum Fertiggaren gestellt werden.

Während des Garens den Soßenkuchen etwas zerbröckeln und in Rotwein einweichen. Den übrigen Rotwein in einem Topf auf etwa die Hälfte bis ein Drittel reduzieren.

Nach ca 1 Stunde den eingeweichten Soßenkuchen mit dazugeben und mit köcheln. Nach gut zwei Stunden kann getestet werden, ob das Fleisch schon mürb genug ist. Man spürt das durch Einstechen mit der Fleischgabel und auch durch Daraufdrücken.

Ist das Fleisch gar, aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Das Gemüse abseihen, evtl leicht mit durch das Sieb drücken, da es die Soße gleich etwas sämig macht. Die Soße mit der Weinreduktion zusammenführen und aufkochen. Schon mit Salz und notfalls auch Zucker versehen und abschmecken, dann die eiskalte Butter in Stückchen einarbeiten und endgültig abschmecken. Ist die Soße nicht gebunden genug, wird Speisestärke in einer Tasse mit Wasser angerührt und in Anteilen dazugegeben, sie muß immer kurz aufkochen, solange bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Fleisch kann dann in Scheiben geschnitten und zum Erwärmen wieder mit in die Soße gegeben werden.