Rheinischer Sauerbraten

Deftiger Rheinischer Sauerbraten gehört zu den absoluten Klassikern der deutschen Küche. In diesem Rezept wird er mit Rindfleisch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 2,7 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Zutaten

1.5 kg	Rindfleisch (von der Schulter)
250 g	Zwiebel
150 g	Karotten
100 g	Sellerieknollen
4 Stängel	Petersilie
1 EL	Zucker
50 ml	Rotweinessig
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Pfefferkörner
1 TL	Pimentkörner
3 Stk.	Lorbeerblätter
3 Blätter	Nelken
500 ml	Rotwein
3 EL	Pflanzenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Prisen	Mehl
2 EL	Tomatenmark
1 l	Rinderbrühe
50 g	Lebkuchen
50 g	Rosinen

	2 Prisen Zucker (braunen)

Zubereitung

1. Für den Rheinischen Sauerbraten Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und grob würfeln. Petersilie waschen, trockenschwenken und in kleine Zweige zerpflücken. Einen kleinen Topf erhitzen und den Zucker darin zu einer hellbraunen Masse karamellisieren lassen.

2. Mit Essig ablöschen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Petersilie, Wacholderbeeren, Pfeffer- und Pimentkörner, Lorbeerblätter und Nelken dazugeben und ca. 2 Minuten mitgaren lassen.

3. Wein dazugießen und aufkochen lassen. Auf mittlerer Flamme ca. 3 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Fleisch zusammen mit der Marinade in einen Vakuumbeutel füllen, versiegeln und 5-6 Tage an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

4. Für die Zubereitung des Bratens das Fleisch aus der Marinade nehmen und rundherum mit Küchenpapier trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

5. Die Marinade abseihen, die Flüssigkeit auffangen und das Gemüse abtropfen lassen. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen und für später beiseitestellen.

6. Gemüse (einschließlich Körner und Blätter) aus der Marinade im Bratfett anrösten, Tomatenmark dazugeben und 1-2 Minuten mitrösten lassen. Mit ein wenig Marinade ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen.

7. Noch etwas Marinade dazugeben und weitere 5-6 Minuten köcheln lassen. Dann die übrige Marinade und die Rinderbrühe hinzufügen und das Fleisch hineinlegen. Aufkochen lassen.

8. Den Lebkuchen in grobe Stücke zerbröseln und zu dem Fleisch geben. Auf kleiner Flamme im offenen Topf alles ca. 2 Stunden köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist (durch Hineinpieksen testen!), aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

9. Die Sauce durch ein Haarsieb abseihen und in einem kleinen Topf ohne Deckel ca. 12 Minuten weiter kochen lassen, bis sie eine sämige Konsistenz bekommt. Rosinen hinzufügen und weitere 8-10 Minuten garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

10. Das Fleisch wieder in die Sauce legen. Erst wenn das Fleisch wieder komplett erwärmt wurde, wieder aus dem Topf nehmen. In Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Traditionell wird Rheinischer Sauerbraten mit Spätzle oder Klöße und Rotkraut serviert.