



Sauerbraten

Traditioneller rheinischer Art

by Joscha Bastians & die
Grillcommunity



Besser oder zumindest genauso gut, wie bei Oma. Saftig und lecker.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Sauerbratenbeize in einem Topf erhitzen
 - Aromen in der Beize können sich so entfalten
2. Das Ganze wieder abkühlen lassen und anschließend mit dem Fleisch zusammen in einem Beutel verschließen
 - Die Beize MUSS abgekühlt sein, sonst fängt das Fleisch an zu garen
3. Nun alles zusammen optimal 6-8 Tage, aber minimal 3-5 Tage in den Kühlschrank legen und unbedingt nach der Hälfte der Zeit wenden!
4. Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Beize nehmen und gut trocken tupfen
5. Die Zwiebeln in möglichst kleine Würfel schneiden
6. Puderzucker dünn auf dem Topfboden des Dutch ovens verteilen, kurz bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen und die Zwiebeln darin glasieren. Anschließend 2 EL Tomatenmark und 2 EL Schmalz (oder Speck) dazugeben, und unter Rühren, andünsten
 - Wenn man 4 Scheiben fetten Speck hat, muss der in 0,5cm dicke Würfel geschnitten werden
 - Dafür die Brenner unter dem Dutch oven auf mittlere bis $\frac{3}{4}$ Stufe stellen
7. Die Zutaten aus Punkt 6 nach dem Anbraten auf einen Teller o.ä. geben
8. Etwas Rinderbrühe im Dutch oven verteilen, um die Röstaromen vom Boden zu lösen und danach den Dutch oven nochmal ordentlich vorheizen. Anschließend das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten, um ordentlich Röstaromen zu sammeln.
 - Falls der Dutch oven nicht heiß genug wird und sich nicht wirklich schöne Röstaromen bilden, das Fleisch gerne kurz auf der Sizzle Zone (wenn vorhanden) anbraten

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Gewürzmühlen
- Dutch oven/ Bräter / großer Topf
- Sieb und Topf

Zutaten: 4-6 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1-1,5kg	Schmorbraten (Schaufelstück, Tafelspitz, Hüfte, Keule oder Nuss)
2-3	Mittlere Zwiebeln
2 TL	Puderzucker
2 EL	Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ L	Rinderbrühe
2 EL	Schweineschmalz ODER
4 Scheiben	Fetter Speck
100g	Butter
Etwas	Zuckerrübensirup
Etwas	Salz & Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Wenn das Tomatenmark hinzugegeben wird, die Brenner nochmal etwas höher drehen, damit es wirklich angebraten wird und wenn es sich nicht gut auflöst, etwas Rinderbrühe oder Beize hinzugeben

9. Die Hälfte der Beize mitsamt Gewürzen, sowie die gleiche Menge an Rinderbrühe und die Zutaten aus Punkt 6 zum Fleisch, in den Dutch oven, geben
10. Anschließend alles bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze ca. 2 ½ Stunden schmoren lassen und das Fleisch ca. alle 20min wenden
 - Die mittleren Brenner ausschalten und die äußeren Brenner auf mittlere bis volle Stufe stellen
 - Deckeltemperatur ca. 150-180°C
11. 20 min vor Ende der Garzeit 1-2 EL, je nach Geschmack, Zuckerrübensirup hinzufügen
12. Das Fleisch aus dem Dutch oven nehmen und im 100°C warmen Backofen ca. 10-15min Ruhen lassen. Währenddessen die Soße durch ein Sieb in einen Topf abgießen und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen, bis die Soße leicht sämig wird.
 - Notfalls die Soße mit etwas Mehl, in kaltem Wasser aufgelöst, zusätzlich binden
13. Die Soße mit Salz & Pfeffer und einem guten Stück Butter abschmecken. Wenn die Soße noch zu sauer ist, je nach Geschmack, noch etwas Zuckerrübensirup oder braunen Zucker hinzufügen
14. Nach den 2 ½ Stunden ist das Ganze fertig und kann verzehrt werden

Beize selbst machen:

Zutaten:

- 1 Flasche Rotwein
- 90-100 ml Rotweinessig
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Piment, 1/2 TL Wacholder, 5-7 Nelken, 4-5 Lorbeerblätter, 1/2 TL Pfefferkörner
- 1 große Gemüsezwiebel
- 200 g Karotten
- 200 g Sellerie
- 1 EL Tomatenkonzentrat
- 1 EL Zuckerrübensirup (oder etwas Honigbrot oder Lebkuchen)
- Etwas angerührte Stärke zum Abbinden

Zubereitung:

1. Alle Zutaten, bis auf den Rotweinessig in einen großen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend 5min kochen lassen
2. Den Essig später mit der Marinade zum Fleisch geben, ab da geht es mit Punkt 3 von oben weiter

- Wenn beim Wenden auffällt, dass nicht mehr genug Flüssigkeit vorhanden ist, UNBEDINGT etwas Wasser hinzugeben