

Sächsischer Sauerbraten

schmeckthier.de; April 2019

Zutaten (ca. 3-4 Portionen)

Marinade

- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- ½ TL zerdrückte Wacholderbeeren
- ½ TL Pfefferkörner (schwarz, ganz)
- ½ TL Körner Piment (ganz)
- 8 EL Essig 5 %
- 500 ml Wasser

- 1,2 kg Rindfleisch (Falsches Filet von der Färs)
- 1 Pckg. Pulsnitzer Soßenkuchen (2 Stück=100 g)
- ½ - 1 EL Zucker
- Salz, Pfeffer, Essig
- Butterschmalz / Speckwürfel



Zubereitung

Fleisch parieren, in passendes verschließbares Gefäß / Ziplock-Tüte (kein Metall) geben. Lorbeerblätter, Wacholder, Nelken, Pfeffer- und Pimentkörner, Essig und Wasser mischen, zu dem Rindfleisch geben und Gefäß verschließen. Das Fleisch muss fast bedeckt sein.

Fleisch aller 12 Stunden wenden und 7 Tage (3 Wochen für intensiveren Geschmack) im Kühlschrank marinieren lassen.

Fleisch aus der Marinade nehmen, gut trockentupfen und ringsum mit 2 TL Salz einreiben.

In einem großen Topf in Butterschmalz/Speck auf höchster Stufe ringsum braun anbraten.

Mit ¼ bis ½ der Marinade ablöschen und wieder verkochen und anhängen lassen. Danach immer wieder einen Teil des Suds zugießen bis er verbraucht ist.

Nun mit kochendem Wasser so weit auffüllen, dass sich ¾ des Fleisches in der Flüssigkeit befinden. Soßenkuchen in Stücke gebrockt zum Fleisch geben.

Den Braten auf kleiner Hitze mit gekipptem Deckel köcheln lassen und aller 20 Minuten wenden. Bratensatz losrühren. Verkochtes Wasser ersetzen.

Je nach Fleischqualität benötigt der Braten insgesamt 2,5 – 3,5 h zum Garen.

Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen, warmstellen und die Bratensauce bereiten:

Flüssigkeit durch ein relativ grobes Sieb (Nudelsieb) passieren, um die Gewürzkörner zu entfernen. Mit etwas kochendem Wasser nachspülen, damit Soßenkuchen, Fleischstückchen und Saucenreste nicht mit den Gewürzen entsorgt werden.

Den Saucenansatz zurück in den großen Topf geben und die Flüssigkeitsmenge auf großer Flamme auf das benötigte Maß reduzieren. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken.

Zum Sächsischen Sauerbraten schmecken Grüne oder Kartoffelklöße und selbst gemachtes Apfel-Rotkraut.

Geheim- Tipp für weichen und saftigen Sauerbraten

Sehr weich und saftig wird der Sächsische Sauerbraten, wenn er am Vortag gegart wird. Den etwas ausgekühlten Braten quer zur Faser in 7 mm dünne Scheiben schneiden und in der fertigen Sauce über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am Folgetag nur aufwärmen und servieren.