

Sauerbraten

Gewürzmischung

Füllmenge: 50 g

Verwendung: zum Einlegen von Fleisch (Sauerbraten), aber auch von Sauergemüse

Zutaten: Senfsaat, Dillsaat, Zwiebel, Pastinaken, Lorbeerlaub, Koriander, Pfeffer, Kümmel, Wacholderbeeren, Porree, Sellerieblätter, Petersilie, Piment

Anwendungsempfehlung:

Sauerbraten selber machen - es dauert, aber lohnt sich! Für 1 kg Fleisch:

- 250 g Suppengemüse
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 500 ml Fleischbrühe
- 150 ml Rotwein (herb oder lieblich)
- 150 ml Essig (gerne auch Balsamico, aber keine Essig-Essenz)
- Sauerbraten-Gewürz grob

Basis: Das Suppengemüse waschen, in kleine Stücke schneiden, die Zwiebel schälen, vierteln und ggf. mit einer Prise Zucker gut anschwitzen lassen. (bei starker Hitze unter Beobachtung und regelmäßigem Umrühren glasig dünsten)

Sud/ Marinade: Das angebratene Gemüse in einen ausreichend großen Topf geben, das Sauerbraten-Gewürz dazu geben und umgehend mit Essig, Rotwein und der Brühe ablöschen, aufkochen und erkalten lassen.

Einlegen: Das Fleisch in einen Beutel geben, mit der Marinade übergießen und dann für 8-10 Tage unter einmal täglichen Umdrehen im Kühlschrank marinieren lassen. Optimal sind 12 Tage. Wer es eilig hat, der schneidet das Fleisch vor dem Marinieren in ca. 2 cm dicke Scheiben. Damit bekommt man ein ähnlich gutes Ergebnis nach 3-4 Tagen.

Finale: Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenkrepp abtupfen und auf Zimmertemperatur kommen lassen. Dann kann es bei Niedertemperatur (80 Grad) abgedeckt für 6-8 Stunden in den Ofen. Bei höheren Temperaturen deutlich kürzer (2-4 h). - Die Marinade bei Seite stellen – sie wird noch für die Sauce benötigt.

Sauce: Die Marinade von den Gewürzen "befreien" und die gewünschte Menge Sauce mit zu gleichen Teilen Fleischbrühe und Marinade ansetzen und einkochen lassen (jetzt noch kein Salz dazu geben). Ist die Sauce auf ca. die Hälfte reduziert, dann mit z.B. Tomatenmark (fruchtig, aromatisch), Zucker und ggf. vorsichtig Salz abschmecken. Die Sauce anschließen mit Sahne, Sauerrahm oder Schmand andicken. Alternativ mit einer klassischen Mehlschwitze oder Saucenbinder.

Etwas anders: Wir geben der Marinade direkt zum Anfang noch 1-2 TL milde Jalapeno Chili dazu. Das bringt kaum Schärfe, jedoch werden alle Aromen dadurch deutlich intensiver.