

NORDRHEIN-WESTFÄLISCHER SAUERBRATEN KLASSE KLASSIKER!

andersARTig



FÜR 4 PERSONEN

Zum Einlegen:

750 g flache Rinderschulter
(z. B. vom Angus-Rind)

250 ml Rotweinessig

375 ml Wasser

1TL Salz

4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

5 Pfefferkörner

2 Zwiebeln, 1 Möhre

Zum Schmoren:

1 EL Öl

100 g Sultaninen

75 g westfälisches Pumpernickel

1 EL rheinisches Apfel- oder
Rübenkraut

125 ml saure Sahne

SO EINFACH GEHT'S!

Einlegen

Zwiebeln und Möhren schälen und grob schneiden. Zusammen mit Essig, Wasser, Salz und weiteren Gewürzen auskochen und abkühlen lassen. Das Rindfleisch in ein Gefäß legen und mit der abgekühlten Marinade übergießen. Unter gelegentlichem Wenden 2-3 Tage im Kühlschrank marinieren. Wer sich das Wenden des Fleisches sparen will, gibt das Fleisch mit der Marinade in einen gut verschließbaren Folienbeutel.

Schmoren

Sultaninen in etwas Wasser einweichen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Dann im Öl scharf von allen Seiten anbraten. Die Marinade durch ein Sieb geben, 375 ml abmessen und mit Wasser auf einen halben Liter auffüllen. Davon etwas zu dem Fleisch gießen. Das Fleisch 90-100 min bei kleiner Hitze schmoren lassen und von Zeit zu Zeit die verdampfte Flüssigkeit nachgießen. Die eingeweichten Sultaninen nach 60-70 min hinzugeben.

Das Fleisch aus der Soße nehmen, 10 min ruhen lassen und danach quer zur Faser in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Pumpernickel in die Soße bröseln, umrühren und etwas anquellen lassen. Anschließend mit Apfel- oder Rübenkraut sowie saurer Sahne abschmecken. Dazu schmecken Kartoffelklöße in allen Variationen, Rotkohl, Backobst oder Apfelkompott.

AUCH AUFGEWÄRMT ZUM SCHWÄRMEN!

andersARTig

Hofnavigator zur Vielfalt: www.landservice-nrw.de