

Sauerbraten

Beize

3/8 l kaltes Wasser	750 g Rindfleisch am Stück, von Bug oder Schwanzrolle
1/4 l Rotweinessig oder 1/8 l Weinessig	2 EL Öl oder Fett
1 Möhre, halbiert	50 g Brotrinden oder 1 Scheibe Roggenbrot
1/2 Sellerieknolle oder Petersilienwurzel	4 Scheiben geräucherter Speck
1 große Zwiebel, geviertelt	1 EL flüssiges, wasserfreies Fett
1 Lorbeerblatt	1 EL Zucker
1 TL Wacholderbeeren	1 EL Mehl
1 TL Pfefferkörner	1 EL Crème fraîche
1 TL Salz	
2 Gewürznelken	

Zubereitung

Aus Wasser, Essig, Wurzelgemüse, Zwiebel und Trockengewürzen eine Beize herstellen, salzen und das Fleisch darin einlegen. Zugedeckt mehrere Tage an kühlem Ort stehen lassen.

Ofen vorheizen. Fleisch aus der Beize nehmen und trocken tupfen. In einem Bräter Fett erhitzen, das Fleisch von allen Seiten darin gut anbraten. Brotrinde mit anrösten, mit der Hälfte der Beizflüssigkeit aufgießen. Gemüse und Gewürze aus der Beize in den Bräter geben, zudecken und 1 Stunde im Ofen braten.

Fleisch im Bräter wenden, mit Speckscheiben belegen, offen weiterbraten, öfter begießen, evtl. mit Wasser verdünnte Beize nachgießen und fertigbraten. Gar probe machen.

In kleinem Pfännchen aus Fett und Zucker Karamell herstellen, mit Mehl bestäuben, mit Beizflüssigkeit ablöschen.

Fleisch aus dem Topf nehmen, 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Bratensaft durch ein Sieb gießen, Möhren, Sellerie oder Petersilienwurzel und Zuckereimbrenne zur Sauce geben, mit dem Mixstab pürieren oder durch Sieb streichen, gut durchkochen, 5 Minuten reduzieren lassen. Mit Crème fraîche abziehen, heiß halten, nicht mehr kochen lassen.

Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf vorgewärmter Platte anrichten, mit einigen Esslöffeln Sauce beträufeln. Sauce getrennt reichen.

Variation

Bratenstück nach dem Beizen mit 100 g in schmale Streifen geschnittenem Speck im Faserverlauf spicken. Weiterbehandlung wie bei Braten.

Beilage

Blaukraut, rohe Klöße oder Semmelknödel

Rôti de bœuf mariné allemand

Marinade

3/8 l d'eau froide	750 g de viande de bœuf (paleron ou macreuse)
1/4 l de vin rouge ou 1/8 l de vinaigre de vin	2 cuillères à soupe d'huile
1 carotte, coupée en longueur	50 g de croûte de pain ou une tranche de pain de seigle
1/2 céleri coupé en rondelles	4 tranches de lard fumé
1 gros oignon coupé en quartiers	1 cuillère à soupe de graisse fondue
1 feuille de laurier	1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café de graines de genévrier	1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à café de sel	1 cuillère à soupe de crème fraîche
2 clous de girofle	

Préparation

Préparer une marinade avec l'eau, le vinaigre, les légumes, l'oignon et les épices. Saler et y déposer la viande. Couvrir et laisser macérer pendant quelques jours dans un endroit frais.

Préchauffer le four. Retirer la viande de la marinade et l'essuyer. Dans une cocotte faire fondre la graisse et faire rôtir la viande sur tous les côtés.

Faire revenir la croûte de pain dans la cocotte arrosé avec la moitié de la marinade.

Ajouter les légumes et les épices de la marinade, couvrir et faire cuire 1 heure.

Retourner la viande dans la cocotte et déposer les tranches de lard. Faire cuire de nouveau sans couvercle. Arroser de temps en temps avec le restant de la marinade mélangé à de l'eau. Vérifier la cuisson de la viande.

Dans une petite casserole faire un caramel avec du sucre et du beurre, ajouter un peu de farine et étouffer avec un peu de marinade.

Retirer la viande de la cocotte et laisser reposer 10 minutes recouverte. Passer le jus dans une passoire. Remettre les carottes et le céleri ainsi que le caramel dans la sauce et passer le tout au mixeur. Porter le tout à ébullition et laisser réduire 5 minutes.

Ajouter la crème fraîche et garder au chaud. Ne plus faire bouillir.

Découper la viande en tranches d'1 cm d'épaisseur et dresser sur un plat chaud, arroser de sauce. Servir le reste de la sauce dans une saucière.

Autre variation

Après avoir fait mariner la viande on peut aussi piquer la viande de fines tranches de lard fumé. La préparation ensuite reste la même.

Accompagnement

Chou rouge chaud, boules de pommes de terre ou „Semmelknödel“ (boule de pain bouillies et persillées).