



# Rheinischer Sauerbraten

## Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Rinderbraten

Für die Marinade:

$\frac{3}{4}$  Liter Rotwein, kräftiger  
 $\frac{1}{2}$  Liter Himbeeressig, am besten selber hergestellt  
2 Zwiebel(n), grob zerkleinert  
1 Möhre(n), grob zerkleinert  
10 Wacholderbeere(n)  
5 Körner Piment  
5 Gewürznelke(n)  
2 Lorbeerblätter  
1 EL Salz  
1 EL Zucker

Für die Sauce:

7 Printe(n) (Kräuterprinten), 140 g  
2 EL Zuckerrübensirup  
6 EL Sultaninen  
Salz und Pfeffer  
2 Zwiebel(n)  
3 EL Fett, neutrales zum Braten  
evtl. Mehl  
evtl. Zuckercouleur

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade miteinander aufkochenlassen, 5 Minuten köcheln lassen und anschließend vollständig erkalten lassen. Den Rinderbraten einlegen, sodass das Fleisch ganz bedeckt ist. Sorgfältig abdecken, in den Kühlschrank stellen und die nächsten 3 Wochen einfach vergessen.

Nach 3 Wochen den Braten aus der Marinade nehmen, diese in ein Gefäß seihen und aufbewahren. Den Braten abtupfen und im Bratfett von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln hacken und dazu geben. Pfeffern und salzen und schön bräunen lassen. Die Kräuterprinten grob zerkleinern und mit 3 EL Sultaninen um den Braten legen. Den Zuckerrübensirup dazu geben und alles zusammen noch etwas weiter braten. Mit gut der Hälfte der Marinade ablöschen. Den Topf zudecken und alles ca. 2 Stunden schmoren, bis der Braten zart ist. Achtung, das geht nach 3 Wochen marinieren schneller als sonst! Zwischendurch immer wieder etwas

Marinade dazu geben, bis alles verbraucht ist. Ist der Braten zart, aus dem Topf nehmen, warm stellen und die Sauce pürieren.

Normalerweise hat die Sauce nun schon die richtige Konsistenz. Wenn nicht, etwas Mehl mit kaltem Wasser verrühren und dazu geben. Nun die restlichen 3 EL Sultaninen hineingeben und nochmal 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce soll nun sehr dunkel sein, ist sie das nicht, spricht nichts gegen 1-2 TL Zuckercouleur. Den Braten in schöne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Am besten schmecken hierzu natürlich Rotkohl und Knödel. Aber auch Pommes frites sind etwas Feines zum Sauerbraten.

