

Aachener Sauerbraten

Rinderoberschale ca. 1,2 Kg, ca. eine Woche in Essigsud einlegen.

1:1 Essig und Wasser, Gewürze: 10 g Senfkörner, 4 Lorbeerblätter, 10 g

Wacholderbeeren,

5-6 Nelken, frisches Wurzelgemüse (Zwiebeln, Porree, Karotten, Sellerie) insgesamt 100 g.

Zum Würzen:

Salz, Pfeffer, 200 g Tomatenmark

Für die Sauce:

300 g Rübenkraut

200 g Kräuterprinten

100 g Rosinen

Eingelegter Sauerbraten in heißem Pflanzenfett gleichmäßig rundum anbraten. Braten herausnehmen. Von Essigsud das Gemüse abschöpfen und in dem Fett anbraten.

Tomatenmark hinzufügen. Mit Essigsud ablöschen und Sauerbraten hinzufügen. Bei schwacher Hitze schmoren (ca. 1,5 Stunden) je nach Größe des Fleisches. Wenn das Fleisch gar ist, Printen und Rübenkraut hinzugeben, bis eine leichte Bindung der Sauce vorhanden ist. Die Sauce durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen. Zum Schluss die Rosinen in die Sauce geben.

Dazu gibt's Rotkraut, Apfelmus und Kartoffelklöße.