

# Sauerbraten ala Oma Käthe

Moin Moin

am Sonntag soll es bei uns Sauerbraten ala Oma Käthe geben  
wir brauchen

1 TL Senfkörner  
2 Lorbeerblätter  
2 Gewürznelken  
4 Pimentkörner  
4 Wacholderbeeren  
etwas Salz & Pfeffer  
4 Karotten  
etwa 700ml Weißweinessig  
4 EL Zuckerrübensirup  
500ml Rinderbouillon

das alles in einen Topf geben einmal aufkochen und wieder kalt werden lassen  
auf die 1,5kg Falsches Filet kommt Senf drauf und wird dann mit dem  
Sauerbraten-Sud für 3 Tage eingelegt

Nach drei tagen den Kollegen aus der Beize befreit

Die Beize von den Gewürzen trennen (brauchen wir etwa 200ml von)  
Das Filet scharf anbraten und 2 Große Zwiebeln dazu geben

das ganze dann mit 200ml Beize ablöschen  
nach 3,5 Stunden ist der Sauerbraten fertig  
das ganze noch mit S & P abschmecken und die Soße mit Mehl abbinden

18 Oben/ 8 Unten

**Wie gefällt dir der Beitrag?**

[ratings]

---

*Du benötigst weitere Informationen?*

*Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?*

*Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar*

LG Olbi





