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

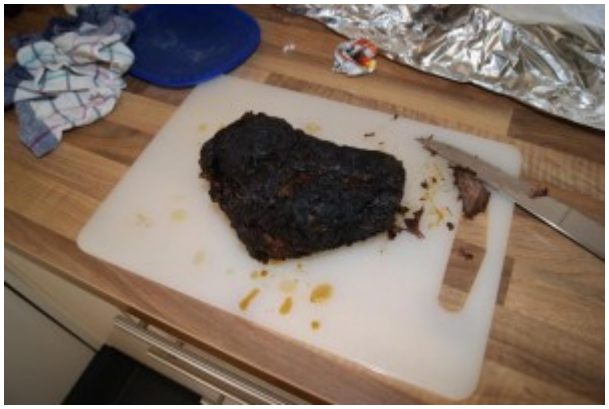
das ganze dann mit 200ml Beize ablöschen
nach 3,5 Stunden ist der Sauerbraten fertig
das ganze noch mit S & P abschmecken und die Soße mit Mehl abbinden

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