



Elbweiderind Rezepte

8 Sächsischer Sauerbraten vom Elbweiderind

Im Hofladen können Sie einen küchenfertigen, eingelegten Sauerbraten bestellen. Ca. 500ml fertiger Sud sind dann schon dabei.

Fleisch aus dem Sud nehmen (den Sud aufheben!), trocken tupfen und ganz langsam richtig schön braun anbraten. Danach immer wieder etwas von dem Sud zugießen, verbraten lassen und wieder zugießen. Sud kann fast vollständig verbraucht werden. Danach abwechselnd Rotwein und Wasser zugießen.

Der Braten muss insgesamt ca 2-2,5 Stunden schmoren. Wenn das Fleisch nicht richtig zart wird, kann man einen Schuss Cognac zugießen.

In der Zwischenzeit Soßenkuchen (es geht auch Lebkuchen gut!) fein reiben, ebenso etwas Mehl nach

Bedarf und in die Soße rühren. Je 500 g Fleisch braucht man 1 Soßenkuchen à ca. 60 g.

Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken.

Dazu schmecken am besten Kartoffeln oder Klöße und Rotkohl. Gut passen auch in Butter geschwenkte Bandnudeln. Zum Schluß kann man das Ganze mit frischer Petersilie garnieren.

PS: Wer den Sauerbraten doch selbst einlegen möchte: Zwiebeln (gern auch Knoblauch) und Möhren schälen und mit Lorbeer-blättern, Wacholder, Nelken, Pfeffer- und Pimentkörnern, Salz, Essig und Wasser aufkochen. Sud abkühlen lassen und Rindfleisch dann darin 2-3 Tage einlegen.



Hereford Elbweiderind
Gratitz