

Aachener Sauerbraten

Zutaten

Für die Marinade:
250 Mililiter Wasser
500 Mililiter Essig
3 große Zwiebel (rot)
1 TL Zucker
2 Lorbeerblätter
2 Nelken

Für den Sauerbraten:
1 Kilogramm Rindfleisch
Butterschmalz oder Butter
1 kl. Päckchen Kräuterprinten
Rübenkraut
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
2. Essig, Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken und Zucker in einen Topf geben.
3. Fleisch in die Marinade legen.
4. Abgedeckt für 4-5 Tage stehen lassen und 2x täglich wenden.
5. Fleisch abtrocknen (Marinade wird später noch benötigt).
6. Fleisch salzen und pfeffern.
7. Für eine dunkle und kräftige Soße Fleisch von allen Seiten anbraten.
8. Zwiebelringe im Bratenfett anbraten.
9. Restliche Marinade aufkochen und in den Bräter gießen.
10. Sauerbraten 90-100 Minuten schmoren lassen.
11. 4-5 Kräuterprinten zerbröseln, auflösen und aufkochen.
12. Mit Zuckerrübensirup abschmecken.
13. Für dickere Konsistenz der Soße noch etwas Printe dazugeben.

aachen tourist service

© Katja Esser