

Rezept Schneller Sauerbraten

Einen Sauerbraten komplett selbst zu machen, dauert in der Regel mehrere Tage. Das liegt an der langen Ziehzeit des Bratens, damit er ordentlich mariniert ist. Doch es geht auch schneller, denn es gibt ein Rezept, wo der Braten nur 24 Stunden ruhen muss.

Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken
- 2 Zwiebeln
- 1 Apfel
- 300 g Möhren
- 50 g Sellerie
- 500 ml Apfelsaft
- 50 ml Essigessenz
- 1 EL Zucker
- 2 EL Rosinen
- Salz
- Pfeffer
- Schmalz

Zubereitung:

Das Gemüse und Obst (Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Apfel) putzen und zerkleinern. Den Apfelsaft und die Essigessenz mischen, und das zerkleinerte Gemüse dazugeben. Das Fleisch und die angefertigte Flüssigkeit mit Obst und Gemüse in einen wasserdichten Beutel geben, und alles luftdicht verschließen.

Der Beutel mit dem Inhalt, wird nun 24 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahrt.

Den Braten aus dem Sud nehmen, und in einem Bräter gut anbraten. Sud mit dem Gemüse nach und nach hinzugeben und alles etwa eine Stunde garen. Die Rosinen inzwischen in Wasser einweichen und anschließend der Sauce zugeben.

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Regionalen Rezepten