



Rezepte zum Wein

von der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche

Weiteres rund um den Sächsischen Wein unter:
www.saechsische-vinothek.de

Sächsischer Sauerbraten

Zutaten für 4 Personen

2 Pfund Rinderoberschale
1 große Zwiebel, 2 EL Rosinen
2 Lorbeerblätter, 8 EL Essig
Pfefferkörner, Salz, Piment, Öl, Wurzelwerk
1 l Wasser, 1 EL Honig
1 Scheibe Schwarzbrot o. Gewürzkuchen
Rotwein nach Geschmack



Zubereitung:

Aus Wasser, Salz, Honig, Rosinen, Lorbeer, Piment, Pfefferkörnern, Zwiebeln, Wurzelwerk einen Sud herstellen und diesen aufkochen lassen. Den Essig in den kochenden Sud geben. Das Fleisch in eine tiefe Schüssel legen, den Sud dazugießen, so dass das Fleisch ganz bedeckt ist. Dieses dann richtig durchziehen lassen und das Fleisch ab und zu wenden.

Fleisch aus dem Sud nehmen, mit Küchentrepp abtrocknen, würzen und in Öl von allen Seiten scharf anbraten. Danach mit dem Sud und Rotwein angießen und einige Male einreduzieren lassen. Mit restlichem Sud auffüllen.

Das Schwarzbrot oder den Gewürzkuchen zugeben und das Ganze bei geschlossenem Deckel auf kleinem Feuer so lange kochen, bis das Fleisch gabelgriffig ist.

Beilage: Klöße und Rotkohl

Dazu Sächsischer Rotwein: Dornfelder oder Domina der Sächsischen Winzergenossenschaft Meißen - beide erhältlich in der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche.

Hausgemachten Sächsischen Sauerbraten können Sie z.B. im Gasthof "Goldene Brezel" genießen.

Guten Appetit und auf Wiedersehen! Ihre Sächsische Vinothek