

Lollo's Sauerbraten selber einlegen



Zutaten: (4-5 Personen)

- 1,5 kg Rinderbraten, diesen in 4 gleiche Teile schneiden
- 2 Tasse Weißwein (trocken, halbtrocken)
- 1 Tasse weißen Balsamico-Essig
- 2 Liter Wasser
- 1 Tüte Sauerbratengewürz (oder alternativ 5 Lorbeerblätter, je einen Esslöffel Wacholderbeeren, Nelken, Piment- und Senfkörner)
- 3 mittelgroße Zwiebel (in Scheiben schneiden)



Den SUD mit den Zutaten 10 Minuten kochen, dann abkühlen lassen.

In eine große Schüssel mit Deckel (ca. 5-6 Liter) die Zwiebeln klein schneiden und gleichmäßig verteilen.



Das geviertelte Rindfleisch auf die Zwiebeln legen, damit das Fleisch nicht im direkten Kontakt mit dem Schüsselboden kommt. Der SUD soll auch unter dem Fleisch wirken.



Den abgekühlten SUD jetzt über das Fleisch gießen. Das Fleisch sollte komplett vom SUD bedeckt sei. Deckel drauf und 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Das Fleisch nach einen Tag wenden.

