

Rheinischer Sauerbraten vom Pferd

Zutaten für 5 Personen:

1,5 kg Fleisch vom Pferd
½ Liter Essig (Rotweinessig)
3 Zwiebeln
1 TL Pfeffer, ganze Körner
5 Wacholderbeeren
5 Nelken
3 Lorbeerblätter
100 g Rosinen
Salz und Pfeffer
Speisestärke
2 Möhren

Zubereitung:

Marinade:

Zwiebeln und Möhren schälen, fein hacken, mit dem Essig und einem halben Liter Wasser aufkochen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblätter etwas zerstoßen und dazu geben. Marinade abkühlen lassen und vorsichtig über das Fleisch geben, zugedeckt kühl aufbewahren und ca. 7 Tage ziehen lassen, ab und zu wenden.

Vor der Zubereitung das Fleisch gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben und im Bräter in heißem Fett braun anbraten. Erhitzte Marinade über den Braten gießen und ca. 2 Stunden zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren lassen. Gelegentlich wenden und bei Bedarf Wasser zugießen. Anschließend den Braten auf einer Platte 15 Minuten im Backofen ruhen lassen.

Soße:

Zur Zubereitung der Soße wird der Fond durch ein Sieb gegossen und mit den Rosinen kräftig eingekocht. Die Soße mit Speisestärke abbinden, wenn sie zu sauer ist, mit Zucker abschmecken.

Dazu passen Kartoffelklöße und Apfelmus.

Guten Appetit wünscht Metzgerei Schneider!