

Altdeutscher Sauerbraten vom Pferd

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Pferdefleisch | 1 kg |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 3 Stk. |
| Suppengrün | 1 Bund |
| Saucenbinder / Soßenbinder | Etwas / nach Bedarf |
| Essig | ¼ l |
| Speckscheiben | 30 g |
| Butter | 50 g |
| Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond | ¼ l |
| Brot | Etwas / nach Bedarf |
| Zwiebeln | 2 Stk. |

Zubereitung:

1 kg Fleisch (Pferdefleisch, Brust oder Vorderrücken)
2 große Zwiebel(n)
4 Pfeffer - Körner
3 Lorbeerblätter
¼ Liter Wasser
¼ Liter Essig
1 Bund Suppengrün
30 g Speck, in Scheiben
50 g Butter
¼ Liter Brühe, heiß
Salz
Pfeffer
Brot, die Rinde (wahlweise auch Honigkuchen)
Mehl
Saucenbinder

Das Fleischstück abwaschen, gut trocken tupfen und in eine Steingutschüssel legen. Eine der Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Essig und das Wasser gut vermischen. Die Zwiebelscheiben sowie die Pfefferkörner und die Lorbeerblätter ebenfalls in die Schüssel legen und mit dem Wasser-Essig-Gemisch übergießen. Die Schüssel abdecken und an einem kühlen Ort für vier bis fünf Tage (je nach Geschmack) lagern, dabei das Fleisch täglich wenden.

Die zweite Zwiebel schälen und fein hacken, das Suppengemüse putzen und fein schneiden. Das Fleischstück aus der Marinade nehmen, abspülen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in Mehl wälzen und mit Speckscheiben umwickeln. Die Butter in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbräunen. Die Zwiebel und das Suppengemüse kurz mit anschwitzen.

Die heiße Brühe vorsichtig angießen und die Brotrinde (beziehungsweise den Honigkuchen) als Gewürz dazugeben. Den Braten im zugedeckten Topf für etwa zwei Stunden schmoren lassen. Die Bratensauce wird mit Soßenbinder gebunden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-141-Altdeutscher-Sauerbraten-vom-Pferd.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at