

Sauerbraten

RNr. 14.077-2

Material: Rinderbratenstücke aus der Keule oder Schulter

Zusammensetzung der Beize zum Einlegen:

1,000 L. Wasser, kalt	
50,0 - 70,0 g Sauerbraten Gewürzbeize Fix & Fertig	45.2040000

(zum Verfeinern, kann noch etwas Essig zugefügt werden)

Zusammensetzung Soße zum Aufgießen:

0,900 L. Wasser
0,100 L. fertige Beize (grobe Gewürze absieben)

Gewürze und Zutaten je Liter Soße:

150,0 g Soße zu Schmorgerichten	44.1430000
5,0 g Lebkuchengewürz	52.2201000

(zum Verfeinern, kann noch etwas Essig zugefügt werden)

Verarbeitung / Fertigungshinweise:

Die Rindfleischstücke in der vorbereiteten Beize für mind. 3 Tage einlegen.

Die gebeizten Bratenstücke in der Beize kochen bis eine Kerntemperatur von ca. 70°C erreicht ist. Die Bratenstücke danach erkalten lassen.

Soße zu Schmorgerichten in lauwarmes Wasser klumpenfrei einrühren, aufkochen und für 2 Minuten köcheln lassen. Dabei die Beize einrühren. Soße erkalten lassen.

Die Bratenstücke in Scheiben oder Würfel schneiden und in Gläser einwiegen. Mit der vorbereiteten Soße aufgießen und fest verschließen.

Die Gläser je nach Verwendung kochen bzw. autoklavieren.

Notiz: Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung