

Sauerbraten

125ml Rotwein mit

125ml Essig

500ml Wasser

1 Zwiebel (geschnitten)

3 4

Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt sowie

Pfefferkörner zu einer Marinade verarbeiten und

1kg Rinderbug darin 3 Tage einlegen. Täglich wenden. Danach das Fleisch herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

1EL Öl und

100g Dörrfleisch zusammen anschwitzen, das Fleisch dazugeben und von allen Seiten kräftig anbraten.

1 Möhre und

1 Stück Sellerie

1 Stange Lauch

2 Scheiben Schwarzbrot in Würfel schneiden und dazugeben, etwas mitrösten.

Marinadenflüssigkeit dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze circa 2 bis 3 Stunden schmoren. Das Fleisch herausnehmen Lind warm halten.

125 ml Sahne mit

1 EL Mehl verrühren und die Soße damit binden

Mit Rotkohl und Kartoffelklößchen servieren.

Aus dem Buch „Das Kochbuch St. Wendeler Land“