

Pulled Sauerbraten mit Cidre-Marinade und Birnenchutney

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

Für die Beize

400 g Rinderbraten
200 g Zwiebeln
1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
2 Rosmarinzweige
2 Nelken
3 Wacholderbeeren
200 ml Weißweinessig
200 ml Cidre
250 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter

Für die Sauce

200 g Knollensellerie
200 g Zwiebeln
40 g getrocknete Backobstäpfel
1/2 Teelöffel Tomatenmark
1 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Ahornsirup
1 Zimtstange
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Butterschmalz

Für das Birnenchutney

4 Rosmarinzweige

2 Zwiebeln
3 Birnen
1 Stück Ingwer (3cm)
3 Esslöffel brauner Zucker
0,2 l Weißwein
0,1 l Weißweinessig
2 Prise(n) Salz
Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten

Für die Beilagen

1 Semmelknödel
1 Esslöffel Butter

Besonderes Zubehör

1 Gefrierbeutel mit Zipper (min. 3 Liter Fassungsvermögen)

Wie wird ein Sauerbraten noch zarter als er eh schon ist? Niedrigtemperaturgaren. Dabei kommt der marinierte Braten bei nur etwa 100 °C in den Ofen, gart aber auch länger als üblich. Aber keine Sorge, das Warten lohnt sich, wenn du erst mal super saftigen Pulled Sauerbraten auf deiner Gabel hast!

Um dem traditionellen Klassiker etwas zu entstauben, lege ich das Fleisch in eine Cidre-Beize und gebe Backobstäpfel in die Sauce. So bekommt sie eine angenehme Apfelfrische. Und zum Schluss lockert ein scharfes Birnenchutney mit Ingwer das deftige Essen auf. Dazu besonders lecker: ein angebratener Serviettenknödel.

Beachte: Das Fleisch für de Pulled Sauerbraten mariniert mindestens 2 Tage.

- 1 -

Mindestens 2 Tage bevor der Braten serviert wird, Beize zubereiten. Dazu Zwiebeln schälen, grob würfeln und mit dem Braten, Lorbeerblättern, Pfeffer, Rosmarin, Nelken,

Pulled Sauerbraten mit Cidre-Marinade und Birnenchutney

Wacholderbeeren, Essig, Cidre und Brühe in den Gefrierbeutel geben und möglichst luftdicht verschließen. Im Kühlschrank aufrecht lagern und das Fleisch im Beutel hin und wieder wenden.

- 2 -

Am Tag der Zubereitung Beutel etwa eine Stunde vor dem Anbraten des Fleisches aus dem Kühlschrank holen, Beize durch ein Sieb gießen und Flüssigkeit auffangen. Das Fleisch trocken tupfen und Temperatur annehmen lassen.

- 3 -

Sellerie und Zwiebeln schälen und grob würfeln. Backobstäpfel fein würfeln.

- 4 -

Ofen auf 100°C vorheizen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und Braten von allen Seiten scharf anbraten. Aus dem Bräter nehmen und Sellerie und Zwiebel im Bratensatz andünsten. Äpfel, Tomatenmark und Mehl hinzufügen und kurz anrösten. Ahornsirup, Zimtstange, 250 ml Beize und Brühe hinzufügen und aufkochen.

- 5 -

Fleisch zurück in den Bräter legen, Deckel schließen und Braten im heißen Ofen auf unterster Schiene ca. 3,5 Stunden schmoren. Ab und zu wenden. Wenn die Sauce zu sehr eindickt oder ansetzt, noch etwas Beize hinzufügen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Deckel abnehmen und Fleisch offen weitergaren lassen.

- 6 -

Für das Chutney Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen. Birnen würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken.

- 7 -

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Rosmarinzwige kurz darin andünsten, bis sie anfangen zu duften und die Farbe etwas heller wird. Zweige herausnehmen. Zwiebeln in Öl mit einer Prise Salz anschwitzen. Birnen, Ingwer, Zucker, Pfeffer, Wein und Essig hinzugeben und ca. 30 Minuten

köcheln lassen, bis das Chutney eindickt. Zwischendurch umrühren. Chutney abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

- 8 -

Bräter aus dem Ofen holen. Fleisch aus dem Bräter holen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Nach Belieben Sauce weiter einkochen oder pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken. Fleisch in einer Schüssel mit zwei Gabeln zerrupfen und mit einem Teil der Sauce mischen.

- 9 -

Serviettenknödel in Scheiben schneiden und in heißer Butter etwa 4 Min. von beiden Seiten anbraten. Serviettenknödel auf einem Teller anrichten, mit Pulled Sauerbraten belegen und mit restlicher Sauce und Chutney servieren.