Sauerbraten

Fleisch aus der Beize nehmen, trocknen.
In heissem Fett rundum anbraten. (Salzen + pfeffern)
Gemüsezwiebeln in ganz feine Spalten schneiden,
Fleisch aus dem Bräter nehmen, Zwiebeln im Fett andünsten,
Fleisch wieder zugeben.
Mit etwas heissem Wasser und einem Teil der Beize zugeben,
je nach Gewicht 1 1/2 - 2 Std. langsam schmoren.
Öfters mit Bratensud begiessen.
2 - 3 Gewürznelken zerbröseln, in die Sosse geben u. 1 Essl. voll Rübenkraut. (1/2 Std. vor Ende der Garzeit)
Zum Schluss Sosse abschmecken, u. Rindfleisch-paste in die Sosse rühren.

Gutes Gelingen.

Das Team von CH cosmetics wünscht frohe Weihnachten!