

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Sauerbraten

urn:nbn:de:bsz:31-55726

*Um mich erst einmal vorzustellen:
Im Vergleich zu meinem Vorredner, der Bratpfanne,
ist mein Fassungsvermögen beträchtlich größer.
Ich bin sozusagen immer auf mehrere Personen gefaßt.
Für Hast und Eile habe ich gar keinen Sinn
und schmore immer mit Genuß und Bedächtigkeit.
»Sie« hat mich mit in die Ehe gebracht.
Meine Meisterleistung war bisher:*

SAUERBRATEN

Das Fleisch waschen, trocknen, salzen. Aus Buttermilch, Essig, Zwiebelringen, Gewürzen eine Beize herstellen und das Fleisch 4 bis 6 Tage einlegen. Dann Palmin im Schmortopf erhitzen, Fleisch und Zwiebelringe trocknen, von allen Seiten kräftig anbraten. Die Beize mit Wasser auf ca. 1 l auffüllen (nach und nach aufgießen) und nach ca. 1½ Stunden Garzeit durchsieben. Mehl anrühren und die Tunke binden. Mit Salz und Zucker abschmecken. Dazu empfehlen sich Salzkartoffeln, Kartoffelklöße von rohen oder gekochten Kartoffeln, Teigwaren und Backobst.

750 g Rindfleisch
½ Liter Buttermilch
⅓ Liter Essig (mild)
2 Zwiebeln
Salz, 5 Nelken
15 Pfefferkörner
5 Lorbeerblätter
60 g Palmin
Wasser zum
Auffüllen der Beize
ca. 60 g Mehl
zum Binden
Zucker



