

Blitzsauerbraten aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 kg Bürgermeisterstück
- 4 Zwiebeln
- 500 ml Wasser
- 500 ml Weißweinessig
- 700 ml Rinderbrühe
- Salz und Pfeffer
- 2 Saucenkuchen
- 10 Wacholderbeeren
- 7 Pimentkörner
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- optional 15 Pfefferkörner

Zubereitung:

Hallo Freunde, in diesem Rezept geht mal alles um einen nicht ganz klassischen Sauerbraten. Ich liebe diesen Braten, aber wenn man ihn selbst macht, dauert das immer ewig und so gibt es ihn recht selten. Bis jetzt! Wir haben ein wenig experimentiert und was soll ich sagen? Es kam ein blitzschneller Sauerbraten dabei heraus.

Zuerst glühe ich in meinen 24 Briketts vor und stelle mit Hilfe meines schon mal meinen darauf, damit dieser schon mal heiß werden kann. Die Zeit die das braucht nütze ich gleich um die Zwiebeln zu schälen und zu würfeln.

Ist der Dutch Oven dann heiß, gebe ich die Zwiebeln, das Wasser, den Essig, Zucker und die Gewürze hinein, koche alles auf und erstelle somit meine Beize für den Sauerbraten. Sobald der Zucker geschmolzen ist und sich mit den restlichen Aromen verbunden hat, schütte ich die Beize in eine Schüssel und stelle sie beiseite. Außerdem putze ich den Dutch Oven kurz mit einem Küchentuch aus.

Zurück auf dem gebe ich etwas Öl in den Dutch Oven und brate das

Bürgermeisterstück ringsherum scharf an, damit sich leckere Röstaromen am Fleisch bilden. Außerdem ist jetzt der Zeitpunkt gekommen, wo ich das Fleisch mit Salz und Pfeffer würze. Ist das geschehen, gieße ich die Rinderbrühe und die Beize in den Dutch Oven, koche alles auf und schließe den Dutch Oven mit seinem Deckel. Jetzt nehmen ich ihn auch vom Anzündkamin und stelle ihn auf eine feuerfeste Unterlage wie z.B. den Dutch Oven Tisch von Petromax.

Nun gebe ich noch 9 der durchgeglühten Briketts unter den Dutch Oven und den Rest auf den Deckel. So soll der Sauerbraten nun insgesamt 3 Stunden köcheln. In dieser Zeit beobachte ich nur, dass noch genug Kohlen auf dem Dutch Oven liegen. Sollten diese zu ende gehen, glühe ich einfach nochmal frische im Anzündkamin vor und tausche sie dann gegen die verbrauchten Briketts aus.

Nach etwa 2 Stunden zerbrösel ich noch den und gebe ihn in den Dutch Oven. Das sorgt für eine angenehme süße als Gegenspieler zu der sauren Beize und dickt die Sauce zudem noch etwas an. Eine weitere Stunde später sind wir dann auch endlich fertig.

Servieren werden wir den Sauerbraten ganz klassisch mit Blaukraut und Knödeln. Ein Traum sage ich euch! Im Video habe ich viel Kritik bekommen, weil ich vergessen habe die Sauce auf den zu geben und zu verkosten, aber ich verspreche euch, die ist super lecker. Das Fleisch ist wunderbar zart und der Sauerbraten ist ein absolutes Highlight gewesen. Er ist zwar vielleicht wirklich nicht so sauer, wie man ihn gewohnt ist, aber genau das macht diese Version so lecker. Probiert es selbst einmal aus.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:40]