

Sauerbraten-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Während das Fleisch — gut gesalzen und gepfeffert — mit zwei Lorbeerblättern und viel Zwiebeln im Kessel schmort, eine halbe Platte Kräuter Printen in einer halben Tasse Büchsenmilch einweichen. Erst zum Schluss dem Bratensud beifügen und gut verrühren.

Kleine Anmerkung:

Zum Sauerbraten nimmt man ein gutes Stück Rinderbraten, das mindestens 3 Tage in einer Lake von 2 Teilen Wasser und 1 Teil Essig gelegen hat.

Bon appétit!

