



Rheinische Pepse



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h

• Fertig in 1m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

„Klassischer rheinischer Sauerbraten“ wurde in alter Zeit aus Pferdefleisch zubereitet. Heute ist die Zubereitung des Sauerbratens aus Rindfleisch (Rinderbraten) gebräuchlich. Wer gerne experimentiert, kann ihn beispielsweise auch aus Lammfleisch oder Pute machen.

Doch was hat es mit der regionalen Besonderheit „**Rheinische Pepse**“ auf sich? Hierbei handelt es sich um eine rheinische Spezialität. Und wer mit der rheinischen Küche bekannt ist, der weiß, dass die Küchenkultur herzhaft und deftig ist. Neben Himmel und Erde, rheinisch korrekt „Himmel un Ääd“ und Halver Hahn, gehört auch der Sauerbraten zu den regionalen Spezialitäten. Hingegen dem herkömmlichen rheinischen Sauerbraten aus Rindfleisch, ist das Schmorgericht „Rheinische Pepse“ ein **sauer eingelegter Braten aus Teilen der Schweinekeule**. Der Sauerbraten wird dabei in einer Beize aus Essig Gemüse eingelegt und saftig geschmort.

Zusammen mit Apfelmus, Kartoffelklößen und Rotkraut schmeckt der zarte, besonders mürbe Schmorbraten besonders gut. Für die geschmacklich süßliche Note sorgen Zuckerrübensirup, Rosinen und im Aachener Raum auch Printen.

Zutaten

- 500 g Schweinebraten, küchenfertig präpariert
- Grob gewürfeltes Röstgemüse aus: 1 große Zwiebel, 150 g Knollensellerie, 1 Möhre
- Etwa 30 g Zuckerrübensirup nach eigenem Geschmack
- 1 Tl Tomatenmark
- 200 ml Weißweinessig
- 500 ml Wasser
- 5 gedrückte Pfefferkörner
- 3 gedrückte Wacholderbeeren
- 1 Thymianzweig
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- Etwas Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst für die Beize das Wasser mit dem Essig und dem Röstgemüse kurz aufkochen und wieder abkühlen lassen. Das Fleisch 2-3 Tage einlegen - marinieren, hin und wieder wenden. Danach heraus nehmen, trocken tupfen, würzen und die Marinade passieren.

Schritt2

Das gewürzte Fleisch in heißem Pflanzenöl rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen, kurz heraus nehmen. Im Bratfett das Röstgemüse mit den Gewürzen und dem Thymianzweig anbraten,

zeitversetzt das Tomatenmark mit anschwitzen und mit der Hälfte der Beize ablöschen.

Schritt3

Das Fleisch wieder dazu geben und etwa 90 min. bei 185 ° C im vorgeheizten Backofen schmoren. Hin und wieder wenden, dann prüfen, heraus nehmen, warm halten. Nach Bedarf noch etwas von der Beize nachgießen, den Bratensatz loskochen und passieren.

Schritt4

Etwas abstehen lassen und das Zuviel an Fett entfernen, abschöpfen. Den Zuckerrübensirup dazu geben, nachschmecken und nach Bedarf leicht mit Speisestärke „sämig“ binden. Den in Scheiben geschnittenen Braten reichlich mit der Sauce überzogen, zu Tisch geben.

Rezeptart: Deutsche Küche, Düsseldorfer Rezepte, Fleischgerichte, Kleine Gerichte, Kölsche Rezepte, Rheinisch, Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-pepse/>