

Rheinischer Sauerbraten mit Aachener Printen Soße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Der rheinische "Klassiker", hier mit Printensoße, wer kennt und liebt ihn nicht?

Zutaten

- Für den Sauerbraten:
- 1 kg Rindfleisch vom dicken Bugstück
- 100 g Sauerbraten - Printen, zerbröseln (Geht auch notfalls mit Saucenlebkuchen)
- 1 EL rheinisches Apfelkraut
- 80 g Rosinen, gewaschen
- 50 g Mandeln in Blättern
- Etwas Rapsöl zum Anbraten
- 1 El Tomatenmark
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Marinade:
- 100 g Knollensellerie, geputzt, gewaschen in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
- 2 Möhren, geputzt, gewaschen, in groben Würfeln
- 1/4 l Weinessig
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1 l Wasser
- 3 - 4 Gewürznelken, 8 schwarze Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 4 gedrückte Wacholderbeeren
- 1 Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Marinade:

Schritt3

Alle Zutaten der Marinade aufkochen und kochend heiß über das gewaschene Fleisch geben.

Schritt4

(In einem ausreichend großen Topf oder Steingut)

Schritt5

3 - 4 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen, gut marinieren, hin und wieder wenden.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Danach heraus nehmen, trocken tupfen und rundherum herzhaft salzen und pfeffern.

Schritt8

Die Marinade passieren, Fond und Gemüse verwahren, beides wird noch gebraucht.

Schritt9

Nunmehr das Fleisch in einem ausreichend großen Bräter von allen Seiten kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Das Einlegegemüse dazu geben, 2 - 3 min. mit braten und das Tomatenmark verrühren, etwas anrösten.

Schritt11

Mit der Marinade angießen, das Fleisch nahezu bedecken.

Schritt12

Bei schwacher Hitze, mit Deckel verschlossen, auf dem Herd oder im Backrohr 1 1/2 - 2 Stunden leise schmoren lassen.

Schritt13

Danach prüfen, der Sauerbraten sollte sehr schön weich sein; ggf. etwas nach schmoren.

Schritt14

Den Braten heraus nehmen, zunächst etwas warm halten und die Soße durch ein Küchensieb passieren, das Apfelkraut dazu geben.

Schritt15

Auf die benötigte Menge reduzieren lassen, die zerbröselten Printen, die Rosinen und Mandelblättchen dazu geben, kurz aufstoßen lassen, nachschmecken.

Schritt16

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Den Sauerbraten in daumendicke Scheiben schneiden und "üppig" mit der Printen Soße überziehen, Mandeln und Rosinen gleichmäßig verteilen.

Schritt19

Dazu werden im Rheinland traditionell der Apfelrotkohl und Kartoffelklöße gereicht. Natürlich passen auch Teigwaren, Fingernudeln oder auch schlichte Salzkartoffeln.

Rezeptart: Aachener Spezialitäten, Rheinisch **Tags:** wer kennt und liebt ihn nicht?

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)494
- Fett (g)16
- KH (g)20
- Eiweiss (g)51
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinischer-sauerbraten-mit-aachener-printen-sosse/>