

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 8 port
- Nötkött, Gryta, Fest, Koka

SAUERBRATEN

Schwäbischer nationalrätt... (översatt från tyska)

Ingredienser

10 dl matlagningsvin, rött *(Torrt rött vin)*
6 dl vinäger, rödvin
10 dl vatten
2 msk enbär
8 st lagerblad
8 st kryddnejlika
2 msk svartpeppar, hel
1 msk senapsfrö, gult
2 msk salt
2 msk socker
2 pkt soppgrönsaker
4 st lök, gul
2,4 kg ryggbiff *(el.Rostbiff)*
4 msk smör *(smält)*
8 msk tomatpuré
10 st champinjon
5 dl grädde, visp

Gör så här

1. Häll vinägern i en kastrull med drygt ¾ l vatten. Rensa grönsakerna och skär i stora bitar. Halvera löken och spetsa lagerbladen med kryddnejlika. Tillsätt allt i vinägervattnet tillsammans med övriga kryddor, salt och socker. Koka kraftigt i 5 minuter och låt sedan svalna.

2. Tvätta köttet, torka det och lägg det i buljongen, det måste vara helt täckt med vätska. Täck över och låt stå i kylen i 5-7 dagar, vänd en gång om dagen.

3. Smält fettet i en kastrull och stek steken kort i den.
Tillsätt rotfrukterna och tomatpurén, pudra över mjöl och avglasera med fonden och rött vin. Koka på låg effekt i två till tre timmar.

4. Släpp sedan ångan, ta bort köttet och håll varmt och ta bort soppgrönsakerna med en hålslev. Tillsätt de skivade svamparna i såsen och låt såsen puttra ytterligare några minuter. Puréa soppgrönsakerna och lägg tillbaka dem i såsen. Vill du att såsen ska bli tjockare, tjockna den med lite mjölsmör eller roux och låt puttra ytterligare några minuter så att den mjöliga smaken försvinner. Tillsätt grädden, låt koka upp igen och smaka av. Skär köttet i fina skivor och låt dra i såsen en kort stund.

5. Serveras med hemgjord Spätzle