

Ingrediënten voor 4 personen

300 ml rode wijn 150 ml
rode-wijnazijn 2 laurierblaadjes 4
kruidnagels 1 ui (in stukken) 1
winterpeen ((250 g), geschraapt
en in stukken) 750 g
sukadelapjes 20 g boter 50 g
kruidkoek (verkruid) 2
eetlepels appelstroop 1 appel
(geschild en in stukjes) azijn

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Duits
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Sauerbraten

Dit klassiek Duits suddervlees marineren we 1 dag van te voor ,lekker met rösti en spitskool. Overheerlijk gerecht !

Bereidingswijze

-Breng de wijn met de azijn, laurier, kruidnagels, ui en winterpeen aan de kook en laat 10 minuten koken. Laat vervolgens afkoelen. -Doe het vlees in een schaal en schenk de marinade erover. Dek de schaal af met vershoudfolie en laat een nacht in de koelkast marineren. U kunt het vlees laten marineren tot u het de dag erop gaat bereiden. -Dep het vlees droog met keukenpapier en bewaar de marinade. -Verhit de boter in een braadpan, bak het vlees bruin in 5 minuten. Keer halverwege. - voeg de marinade toe en laat op zeer laag vuur 1 uur garen. -Neem het vlees uit de pan en dek af met aluminiumfolie. -Zeef de marinade en laat op hoog vuur in ca. 5 minuten tot de helft inkoken. -Voeg de kruidkoek, de appelstroop en de appel toe. -Laat de saus op laag vuur 15 minuten binden. -Breng op smaak met peper, zout en azijn. - Schenk dit over het vlees.