

# Sauerbraten mit Serviettenkloß

## ZUTATEN

### FÜR DEN SERVIETTENKLOß

- 15 alte, trockene Brötchen
- 15 Eier
- Milch (200 - 300 ml)
- Salz
- Muskat (optional)

### FÜR DEN SUD

- 1-2 Flaschen Essig (normaler Weinessig, z.B. Altmeister)
- 5 - 8 Lorbeerblätter (je nach Frische)
- 5 - 10 Wacholderbeeren
- 5 Nelken
- 3 - 4 große Zwiebeln
- Sauerbratengewürz, ca. 6 kleine Tüten
- Wasser (im Verhältnis 1:2 zum Essig, z. B. 0,75 l Wasser und 1,5 l Essig)

### FÜR DEN SAUERBRATEN

- 1,5 - 2 kg Rindfleisch, Semmerolle, falsche Lende oder normales Sauerbratenfleisch (nicht zu fettarm und ohne Sehnen, Knorpel etc.)
- 2-3 große Möhren
- 2 Becher saure Sahne oder Crème fraîche



**CHRISTIAN HAMMER**

Teamleiter Software-Entwicklung

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 2 h
Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	4



# Sauerbraten mit Serviettenkloß

## ZUTATEN

- 1 l Rinderbrühe (zur Not auch Brühwürfel o. ä.)
  - 1 1/2 – 2 Soßenkuchen
  - 1/2 Tüte Trockenpflaumen (möglichst nicht zusätzlich gesüßt)
- Salz, Pfeffer, Zucker  
Öl (Sonnenblume) oder Butterschmalz

## ZUBEREITUNG

### SERVIETTENKLOß

- Die Brötchen in Würfel mit 2-3 cm Kantenlänge schneiden. Wenn die Brötchen noch nicht richtig trocken sind, Brötchenwürfel über Nacht trocknen lassen oder im Ofen auf einem Backblech verteilt bei 50° für mehrere Stunden hart werden lassen.
- Die Eier und einen Teil der Milch miteinander verquirlen und mit Salz und ein wenig Muskat würzen. Brötchen mit der Ei-Milch-Mischung in einer großen Schüssel vermengen.
- Den Teig abgedeckt mit einem feuchten Tuch für 1 - 2 Stunden ziehen lassen. Zwischendurch ab und zu prüfen, ob die Masse noch genug Flüssigkeit zum Aufsaugen bietet. Wenn nicht, in kleinen Mengen Milch und ggf. auch noch Ei nachschütten. Aber Vorsicht: Das Endergebnis sollte kein laufender Teig sein. Es sollte eine schmierige Masse entstehen, in der die Brötchen noch erkennbar sind.



**CHRISTIAN HAMMER**

Teamleiter Software-Entwicklung

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 2 h
Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	4



# Sauerbraten mit Serviettenkloß

## ZUBEREITUNG

- Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und das Wasser leicht salzen. Wasser zum Kochen bringen.
- Den fertigen Teig auf ein altes, sauberes Geschirrtuch geben und mithilfe von dickem Küchengarn zu einem Kloß zusammenbinden. Wichtig: Der Kloß muss möglichst dicht gepresst und gebunden werden. Es dürfen keine Hohlräume entstehen, in denen sich später Wasser innerhalb des Tuchs oder des Kloßes sammeln kann.
- Den Kloß für ca. 2 Stunden ins kochende Wasser geben. Anschließend den Kloß aus dem Tuch nehmen, in dicke Scheiben schneiden und servieren.

## TIPPS

- Das Geschirrtuch sollte direkt nach Benutzung gewaschen oder in Wasser eingelegt werden.
- Die Serviettenknödel schmecken am besten, wenn sie am nächsten Tag in Butter angebraten werden.

## SAUERBRATEN

- Fleisch waschen, von Muskelhaut und Sehnen befreien und anschließend trocken tupfen.
- Alle Zutaten für den Sud in einem Topf kurz erhitzen, aber nicht kochen lassen.



## CHRISTIAN HAMMER

Teamleiter Software-Entwicklung

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 2 h
Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	4



# Sauerbraten mit Serviettenkloß

## ZUBEREITUNG

- Sud und Fleisch in eine große Schüssel geben und mit einem Tuch oder Deckel abdecken.
- Schüssel für 2 - 4 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen. Das Fleisch einmal am Tag wenden.
- Fleisch aus dem Sud heben und abtupfen, den Sud dabei aufheben. Gut salzen und mäßig pfeffern.
- Fleisch und grob gewürfelte Zwiebeln in Butterschmalz oder Sonnenblumenöl scharf in einem Bräter anbraten. Möhren vierteln und kurz mit im Bräter anrösten. Mit ca. 1 Liter Sud ablöschen.
- 1/2 Liter Rinderbrühe, zerkrümelten Soßenkuchen und Pflaumen dazugeben. Bräter für 2 - 4 Stunden bei 180° Ober- und Unterhitze in den Ofen stellen. Regelmäßig wenden und ggf. mit Wasser oder Sud auffüllen.
- Nach dem Braten das Fleisch in Scheiben schneiden und kurz auf einem Teller zwischenlagern. Den Bräter wieder auf den Herd stellen und die Soße leicht köcheln lassen.
- 2 - 4 Esslöffel Zucker (nach Geschmack) in einer Pfanne karamellisieren. Den karamellisierten Zucker direkt aus der Pfanne langsam in der Soße verteilen. Vorsicht: Es spritzt!
- Die Soße zuerst mit Sud und Zucker und anschließend mit Salz, Pfeffer und Brühe abschmecken. Möhren entfernen und die Soße durch einen Durchschlag drücken.
- Saure Sahne oder Crème fraîche hinzugeben und die Soße mit dem Pürierstab sämig machen. Möhren und nach Bedarf das Fleisch wieder dazu geben.



**CHRISTIAN HAMMER**

Teamleiter Software-Entwicklung

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 2 h
Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	4

