

Ren Sauerbraten

Toplam 1655 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 180 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 10/10

Sauerbraten, dana etini üzüm sirkesi, soğan, havuç ve baharatlı marinada bekletip uzun pişiren Alman ekşi yahnisidir.

Malzemeler

- 1.2 kg Dana rosto
- 1.5 su bardağı Üzüm sirkesi
- 1.5 su bardağı Su
- 2 adet Soğan
- 2 adet Havuç
- 3 adet Defne yaprağı
- 4 adet Karanfil
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Et suyu
- 4 adet Zencefilli bisküvi

Yapılı

1. Sirke, su, soğan, havuç, defne ve karanfili kaynatıp tamamen soğutun.
2. Dana etini soğuk marinada en az 24 saat buzdolabında bekletin.
3. Eti marinattan çıkarıp kurulayın, marinatı ve sebzeleri saklayın.
4. Eti tereyağındaki her yüzü renk alana kadar mühürleyin.
5. Marinat sebzeleri, süzölmüş marinat ve et suyunu tencereye ekleyin.
6. Eti kapağı kapalı, 2,5 saat kısık ateşte pişirin.
7. Un ve ufalanmış zencefilli bisküviyle sosu 10 dakika koyulaştırın.
8. Eti dilimleyip koyu sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti iki üç gün marinada bekletmek sauerbratenin ekşi ve yumuşak dokusunu oluşturur. Eti marinada tamamen bastırma bir kez çevirin; 24 saat kısık ateşte pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Kırmızı et ve patates köftesiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt