

# Sauerbraten

Toplam 4530 dk Hazırlama 180 dk · Pişirme 180 dk 6 kişilik Zor ~480 kcal Açılış 9/10

Almanya'nın geleneksel ekşi tatlı dana tarifi. Et 3 gün boyunca sirke, kırmızı şarap, yıldıznason ve sebzelerle marine edilir; ardından tencerede yavaş pişirilir. Marine s1rasında kazandırdığı derin aromayla ünlüdür.

## Malzemeler

- 1.2 kg Dana but eti
- 2 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet P1rasa
- 500 ml K1rmızı şarap sirkesi
- 250 ml K1rmızı şarap
- 3 adet Yıldıznason
- 3 adet Defne yaprağı
- 6 adet Karanfil
- 1 yemek kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Un
- 60 gr Zencefilli bisküvi
- 2 yemek kaşığı S1yağ

## Yapılış

1. Dana eti temizleyin; soğan, havuç ve p1rasayı doğrayın.
2. Sirke, şarap, baharat ve sebzeleri cam kapta karıştırıp içine batırın.
3. Kab1uzdolabında bekletin; eti günde bir kez çevirin.
4. Eti süzüp kurulayın; tencerede bütün yüzeylerini mühürleyin.
5. Marine sebzeleri ve s1v1yanı s1kleyip kapaklı tencerede yumuşayana kadar pişirin.
6. Sosu süzüp un ve zencefilli bisküviyle bağlayın; eti dilimleyip sosla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Marine süresini en az 48 saat tutun; üç gün etin daha derin aroma çekmesini sağlar. Eti her gün çevirin; 3 gün bekleme sosun ekşi tatlı dengesini daha derin yapar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Alman patates topları (Klöße) veya haşlanmış lahana ile sıcak servis edin.

# Alerjenler

Gluten