

Sauerbraten

Toplam 4530 dk Hazırlama 180 dk · Pişirme 180 dk 6 kişilik Zor ~480 kcal Açılış 18/10

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

Malzemeler

- 1.2 kg Dana but eti
- 2 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet P1 rasa
- 500 ml Kırmızı şarap sirkesi
- 250 ml Kırmızı şarap
- 3 adet Yıldıznason
- 3 adet Defne yaprağı
- 6 adet Karanfil
- 1 yemek kaşığı Tuz

Yapılış

1. Dana eti büyük parçalar halinde temizleyin. Soğan, havuç ve p1rasayı doğrayın.
2. Cam veya seramik kapta sirke, şarap, yıldıznason, defne, karanfil ve sebzeleri karıştırın. Eti ekleyip tüm yüzeyi sıvıyla kaplayacak şekilde batırın.
3. Kabı buzdolabında 3 gün bekletin; günde bir kez eti çevirin.
4. Üçüncü gün sonu eti marine sıvısında karışık havluyla kurulayın. Tencerede tüm yüzeyleri yağsız tavada kızartın.
5. Marine sebzeleri ve sıvıyı tencereye ekleyin. Kapağı kapatıp kısık ateşte 3 saat yavaş pişirin.
6. Sosu süzüp gerekirse az una karıştırarak koyulaştırın. Eti dilimleyip sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Marine süresini en az 48 saat tutun; üç gün etin daha derin aroma çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

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