**Rinderbraten in dunkler Biersauce** (4 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 1kg Rinderbraten am Stück, ohne Knochen (z.B. aus der Lende, Schulter) | 1passender Fleischtopf |
| 350ml dunkles Bier oder Schwarzbier | Pürierstab  |
| 75 ml Sirup, (schwarzer Johannisbeersirup) | Küchen- und Fleischmesser |
| 100ml Sojasauce | Brettchen |
| 1TL Thymian | Kochlöffel |
| 6 Wacholderbeere(n) | Fleischgabeln |
| 6 Körner Pfeffer, schwarze  | Eieruhr |
| 2 Würfel Fleischbrühe | Messbecher |
| 2 Zehen Knoblauch |  |
| 1 große Zwiebel |  |
| 5 EL Mehl |  |
| 200ml Sahne |  |

**Zubereitung**

Einen Topf auswählen, in dem der Braten gerade Platz hat (nicht zu groß!).

1. In den Topf: Bier, Johannisbeersirup, Sojasauce, Kräuter, Brühwürfel, Knoblauchzehen + Zwiebeln in groben Stücken
2. alles aufkochen
3. Fleisch roh hineinlegen
4. Zugedeckt - schwache bis mittlere Hitze köcheln
5. je nach Größe 1,5 - 2 Std. (oder länger), halbstündlich wenden
6. herausnehmen, warm stellen
7. Bratensauce: pürieren (Zutaten bleiben in der Sauce und geben ihren Geschmack dazu) oder durch ein Sieb gießen
8. Mehl + Sahne verrühren + in die warme Bratensauce einrühren
9. 3-5 Minuten kochen
10. Fleisch in dünne Scheiben – zurück in die Sauce / auf den Teller geben
11. übrige Sauce portionsweise einfrieren (Gulasch…)
12. am besten mit schmeckt es mit: Kartoffelklößen, Semmelknödeln, Spätzle oder auch Kartoffeln