

Thurgauer Sauerbraten

1 kg Rindfleisch für Schmorbraten, z.B. Schulter

1 Kalbsfüsschen, ab gespült

2 Markknochen, ab gespült

in ein Glas- oder Porzellengefäss legen

6,5 dl Möhl-Saft (klarer Apfelwein)

1,5 dl Apfelessig

2–3 Rüebli, geschält

1 Zwiebel, besteckt mit einer Nelke und Lorbeerblatt

1 Knoblauchzehe

Marinade: Möhl-Saft, Apfelessig, Rüebli, Zwiebel und Knoblauchzehe zusammen aufkochen, auskühlen, Fleisch damit übergiessen (muss damit bedeckt sein), Gefäss zudecken, 3–4 Tage kühl stellen, Fleisch herausnehmen, trocken tupfen. Marinade in eine Pfanne absieben, aufkochen, Schaum abschöpfen. Gemüse und Marinade beiseite stellen.

Kochen: Öl oder Butter zum Anbraten im Bratgeschirr heiss werden lassen, mit ½ Teelöffel Salz und wenig Pfeffer Fleisch würzen, ringsum anbraten, aus der Pfanne nehmen, Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen. 1 Esslöffel Margarine oder Butter in der selben Pfanne warm werden lassen, 2 Esslöffel Mehl begeben, unter Rühren schokoladebraun rösten, die Marinade unter Rühren dazu giessen. Braten, Kalbsfüsschen, Markknochen und Gemüse in Topf legen, ½ Teelöffel Salz begeben, alles aufkochen, zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 2 Stunden schmoren.

Servieren: Fleisch herausnehmen. Sauce absieben, etwas einkochen. Braten tranchieren, in die heisse Sauce legen. Dazu passen Spätzli oder Knöpfli.