

## Thurgauer Sauerbraten

- 1 kg **Rindfleisch für Schmorbraten**,  
z. B. Schulter  
1 **Kalbsfüsschen**, ab gespült  
2 **Markknochen**, ab gespült in ein Glas- oder Porzellangefäss legen

### Marinade

- 6 ½ dl **Apfelwein**  
1 ½ dl **Apfelessig**  
2–3 **Rüebli**, ganz  
1 **Zwiebel**, besteckt mit  
1 **Lorbeerblatt** und 1 **Nelke**  
1 **Knoblauchzehe**, ganz zusammen aufkochen, auskühlen

**Marinieren:** Fleisch so übergiessen, dass es bedeckt ist, zugedeckt ca. 3 Tage kühl stellen. Fleisch herausnehmen, trockentupfen. Marinade absieben, aufkochen, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb giessen. Gemüse und Marinade beiseite stellen.

- Bratbutter** zum Anbraten im Bratgeschirr heiss werden lassen  
½ Teelöffel **Salz, wenig Pfeffer** Fleisch würzen, anbraten, herausnehmen, Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen  
1 Esslöffel **Bratbutter** im Bratgeschirr heiss werden lassen  
2 Esslöffel **Mehl** beigeben, unter Rühren schokoladenbraun rösten  
**Marinade** unter Rühren dazugiessen  
**Fleisch**  
**Kalbsfüsschen und**  
**Markknochen**  
**Gemüse**  
½ Teelöffel **Salz** alles beigeben, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren

**Servieren:** Braten herausnehmen, zudecken. Sauce absieben, leicht einkochen. Braten tranchieren, in die heisse Sauce legen. Dazu passen Spätzli oder Knöpfli

**Lässt sich vorbereiten:** Braten am Vortag fertig zubereiten, auskühlen, tranchieren. Braten und Sauce zusammen zugedeckt kühl stellen. Langsam heiss werden lassen.

### Tipp

Apfelwein und Apfelessig durch einen Thurgauer Weisswein ersetzen.

**Getränkervorschlag:** leichter Rotwein (Chrachenfelser, Ottenberger aus dem Thurgau), Apfelsaft.

*Hauptgericht für 4 Personen*

