

Mohr's Soßenkuchen - Rezepte



Sauerbraten

Zutaten:

500g eingelegtes Rindfleisch (Schlegel)

1 mittlere Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Pimentkörner, 5 Pfefferkörner, Salz, Essig und 1 Stück "**Mohr's Soßenkuchen**", ausreichend für 2 Liter Soße

Zubereitung:

Fleisch waschen, trockentupfen und in heißem Fett von allen Seiten gut anbraten. Zwiebel würfeln, in Fett etwas mitbräunen. Ca. 1 Liter Wasser, Gewürze und Salz zugeben.

Kochen bis das Fleisch gar ist. Den in Wasser, Bier oder Wein eingeweichten und verquirlten "**Mohr's Soßenkuchen**" und ein wenig Essig zugeben.

Die Soße abschmecken, gegebenenfalls noch Essig zugeben, bis sie einen angenehmen süß-sauren Geschmack hat.

Dazu grüne Klöße, Stärkeklöße, Serviettenkloß oder Salzkartoffeln servieren.