

# Sauerbraten



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 3hrs. 0min

Tiempo total: 3hrs. 25min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/sauerbraten>

## Preparación

Retire el exceso de grasa de la carne, atarla fuertemente con hilo de cocina para ayudar a mantener la carne intacta, y sazone con sal y pimienta. En una olla grande, caliente 2 cucharadas de aceite a fuego medio-alto. Dorar la carne por todos los lados hasta que estén doradas, incluyendo los extremos. Pasar a un plato. Baje el fuego a medio-bajo y agregue las 2 cucharadas restantes de aceite. Agregue la cebolla y saltee hasta que se ablanden, aproximadamente 5-7 minutos. Agregue el ajo y saltee durante otros 2 minutos, revolviendo con frecuencia. Añadir las hojas de laurel, pasta de tomate, el ketchup, el vinagre y el vino tinto y llevar a ebullición. Regresar la carne a la olla y agregar hasta 1 taza de agua. Llevar a fuego lento, tape y cocine por 1-1/2 horas, gire a la carne y cocine durante 1-1/2 horas o hasta que esté tierna al pinchar con un tenedor. Retire la olla del fuego. Traslade la carne a una bandeja. Retire la grasa que haya soltado en la cocción, agregue la crema agria y sazone con sal y pimienta al gusto. Cortar la carne en rebanadas y volver a la salsa. Transfiera la carne y la cebolla en un plato de servir y vierta la salsa por encima. Disfrute!

## Ingredientes

- 2-1/2 kgrs. Roast Beef de ternera
- 4 cucharada/s Aceite vegetal
- 4 Cebollas grandes
- 5 diente/s Ajo picados
- 3 hoja/s de laurel
- 5 cucharada/s Pasta de tomate
- 1/3 taza/s Ketchup
- 1 taza/s Vinagre de vino tinto
- 2 vaso/s Vino Borgoña
- 1/2-1 taza/s Agua
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/3 taza/s Crema agria

## Categorías

Un día normal, Alemana , Todo el año, Costosa, Económico, Carne, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

