



Hvis du tror, at du ikke kan lide tysk mad, så er på tide at få lavet om på den urimelige fordom. Det tyske køkken har desværre fået et dårligt ry, fordi de fleste kun stifter bekendtskab med tysk mad på billige skihoteller og det evindelige Autobahn Rasthof. Det er imidlertid et tyndt grundlag at dømmе på. Tyskland har et righoldigt køkken med stor variation mellem de forskellige regioner. Sauerbraten er en af de gennemgående retter, der serveres i hele landet - med regionale variationer, naturligvis. Det går helt grundlæggende ud på at lægge en steg i eddikelage i et par dage og så stege den i en gryde eller stegesø. I de forskellige regioner varierer man retten med øl, vin, æbleeddike, vineddike eller malteddike, alt efter hvad der nu er den lokale specialitet. Eftersom jeg ikke er tysker vil jeg forholde mig lidt frit til forlægget og lave en dansk version med øl og æbleeddike.

## **Ingredienser:**

1½kg kalvebov, klump eller anden udkæring som skal langtidssteges  
80g puddersukker  
En håndfuld brunkager, bastogner el. lign. (knust)

## Lage:

½l øl (lys, mørk, ale, stout alt efter humør)  
½l god vellagret æbleeddike  
1 løg  
1 stor gulerod  
1 spsk. salt  
10 enebær  
1 tsk. peberkorn  
1 tsk. sennepsfrø  
5 nelliker  
Frisk timian  
2 laurbærblade

## Tilberedning:

Start med at snitte grøntsagerne og kom dem i en gryde med resten af ingredienserne til lagen. Lad den simre i 10 minutter. Imens pudses fedt og hinder af kødet, som brunes grundigt på alle sider. Kom stegen i lagen, og lad den køle af, inden den sættes i køleskabet i 3-5 dage. Hvis lagen ikke dækker helt, så vend kødet hver dag.

Mængden af eddike i denne opskrift er beregnet til en høj kvalitet vellagret eddike, som er ret mild. Det går også at bruge en knap så høj kvalitet, men så skal man kun bruge cirka det halve.

Når den store dag oprinder, lægges kød og lage i en gryde. Gryden skal helst være så lille som mulig, så lagen dækker kødet. Rør den brune farin i. Læg låget på og sæt gryden i ovnen ved 160 grader. Så snart eddikelagen begynder at koge, vil der brede sig en særegen syrlig lugt i køkkenet. Det er en virkelig god idé at tænde emhætten eller åbne et vindue - eller begge dele. Efter et par timer (eller når kødet er helt mørt) tages kødet op og dækkes til. Si lagen og kog den godt og grundigt ind, så lidt af syren fordamper. Også her vil man lære at sætte pris på en god emhætte. Til sidst jævnes lagen til en god sovs med de knuste småkager. Hvis man ønsker en lidt mildere smag, kan man bruge meljævning og evt. tilsætte lidt fløde eller creme fraiche. Sauerbraten kan serveres med det tilbehør, som man normalt serverer til steg. Jeg valgte på denne fredag aften en kartoffel/sellerimos og lidt råsaltet rødkål.

Forsøg for alt i verden ikke at sætte vin til. Det kan kun gå galt. Ingen vin i verden kan håndtere en så kraftig ret med store mængder af syre og sødme. Sauerbraten er udpræget ølmad.

