



Limburger Sauerfleisch

Hauptgericht - Vorbereitung 24+ Stunden - Kochzeit 90 Min.

Limburger zoervleisj ist ein klassisches Regionalgericht aus der südlichsten Provinz der Niederlande. Durch das Kochen des Rindfleischs in Essig wird das Fleisch besonders zart und erhält einen leicht säuerlichen Geschmack. Limburger Sauerfleisch wird zusammen mit frischen Pommes frites oder Kartoffelbrei gegessen. Im Süden des Landes kann man es an den meisten Pommesbuden und in vielen Restaurants bestellen. Und das gilt auch für unseren Ferienpark Klein Vink!

Zutaten

1 kg Rindfleisch
250 g Zwiebeln
300 ml Essig
300 ml Wasser
4 Nelken
2 Lorbeerblätter
1 Esslöffel
Zuckersirup
2 Scheiben
Soßenlebkuchen
1 TL Zucker
50 g Butter
Salz und Pfeffer nach
Belieben

Benötigt

Kochtopf oder Bräter

Zubereitung

1. Das Fleisch in 3 x 3 cm große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Mindestens 24 Stunden in Essig, Wasser, Lorbeerblättern und Nelken marinieren.
3. In einem Topf die grob gehackten Zwiebeln mit Butter andünsten, bis sie goldgelb sind; dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
4. Das Fleisch aus der Marinade holen, abtropfen lassen und im gleichen Topf mit der Butter anbraten.
5. Die Zwiebeln zum Fleisch geben und so viel Marinade dazu gießen, bis das Fleisch vollständig bedeckt ist.
6. Den Sirup, den zerkleinerten Soßenlebkuchen und den Zucker unterrühren. Das Fleisch auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis es fast auseinanderfällt.

Lasst es Euch schmecken!