Rheinisches Zuckerrübenkraut / Rheinischer Zuckerrübensirup g. g. A.

Im Rheinland erfunden

Bereits seit dem 18. Jahrhundert gehört der Sirup aus der Zuckerrübe zu den gebräuchlichsten und beliebtesten Lebensmitteln im Rheinland. Man kann sogar sagen: Das Rübenkraut wurde im Rheinland erfunden. So steht es im Amtsblatt der Europäischen Union, von der das Rheinische Zuckerrübenkraut 2012 das Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ erhalten hat.

Nur aus Zuckerüben

Die EU-Vorgaben für das Rheinische Zuckerrübenkraut g. g. A. – auch Rheinischer Zuckerrübensirup oder Rheinisches Rübenkraut genannt – sind streng: Es muss ohne jegliche anderen Zutaten ausschließlich aus Zuckerrüben von Rübenanbauern aus der Region hergestellt werden, die südlich von Bonn an der Grenze zu Rheinland-Pfalz beginnt und über Köln, Düsseldorf und Neuss bis nach Kleve und Wesel am Niederrhein reicht.

Zu Kraut verkocht

In traditionell handwerklicher Herstellungsweise werden die zerkleinerten Rüben gekocht und der Rübenbrei gepresst. Dann wird der Rohsaft gefiltert und ihm schonend das Wasser entzogen. Was außer den verwendeten Rüben den Unterschied und den ganz besonderen Geschmack ausmacht, ist sorgsam gehütetes Betriebsgeheimnis der Traditionsbetriebe. Neben den Rüben sind nämlich auch Dauer und Temperatur des Kochvorgangs für den ausgeprägt süß-malzigen Geschmack und den karamelligen Geruch dieser unverwechselbaren rheinländischen Spezialität verantwortlich.

Bild: fotolia | Gestaltung: art-des-hauses.com | Organisation & Text-Koordination: jumpr.com

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Wormersdorfer Straße 22-26 | 53340 Meckenheim
info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de | www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Rheinischer Sauerbraten

Zutaten

Für 4 Portionen:
1 kg Rindfleisch
(aus der Hüfte)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 Zwiebeln
1 Möhre
125 ml Rotweinessig
125 ml Fleischbrühe
2 Lorbeerblätter
1 Nelke
1 TL Pfefferkörner
einige Wacholderbeeren
3 EL Butterschmalz
3 EL Rheinischer Zuckerrübensirup g. g. A.
Saucenbinder (dunkel)
50 g Rosinen
1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung

Rindfleisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zwiebeln abziehen, Möhre schälen, waschen und beides in Würfel schneiden. Essig und Brühe in einem Topf erhitzen, Möhre, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelke, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben, alles aufkochen, etwas abkühlen lassen und über das Fleisch geben. Das Fleisch ca. 2-3 Tage im Kühlschrank abgedeckt marinieren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Sauerbraten aus dem Sud nehmen, trocken tupfen und in erhitztem Butterschmalz in einem Bräter von allen Seiten anbraten, Marinade angießen und ca. 1,5-2 Stunden abgedeckt schmoren (180 °C/Stufe 4, Umluft 160 °C). Braten herausnehmen, Sauce durch ein Sieb passieren, Zuckerrübensirup unterrühren, aufkochen und mit Saucenbinder andicken. Rosinen unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Braten in Scheiben schneiden und nach Wunsch mit Knödeln und Saisongemüse servieren.

Dieses Projekt wird gefördert durch das
Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

© Illustration: freepik.com