

Geschmortes Bierfleisch



Zutaten (4 Personen):

- 1 Zwiebel (groß)
- 150 g Speck (geräuchert & durchwachsen)
- 600 g Rindfleisch (aus der Oberschale)
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Mehl
- 500 ml Fleischbrühe
- 250 ml Altbier
- 80 g Butterschmalz
- Majoran (getrocknet) + Thymian (getrocknet)
- Salz & Pfeffer

Topping:

- 1 Scheibe Schwarzbrot
- 4 Scheiben Bacon
- 4 EL Perlzwiebeln (aus dem Glas)
- 1 EL Rapsöl

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und ebenso wie den durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden. Das Rindfleisch waschen, abtupfen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Rindfleischwürfel hinzufügen, rundherum anbraten, wieder herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Zwiebel- sowie die Speckwürfel in das zurück gebliebene Bratfett geben, kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und mit dem Bier ablöschen. Dann die Fleischbrühe angießen, Majoran sowie Thymian zufügen sowie das angebraten Fleisch ebenfalls wieder hinzugeben. Alles abgedeckt bei schwacher Hitze etwa eine Stunde schmoren lassen und anschließend mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Jetzt das Topping vorbereiten. Hierzu das Schwarzbrot in gleichmäßige Würfel schneiden und die Baconscheiben je zweimal durchschneiden. Das Rapsöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und darin die Perlzwiebeln, die Schwarzbrotwürfel sowie die Baconstücke anbraten.

Das Bierfleisch auf Teller oder Schalen verteilen, mit dem Topping anrichten und servieren.

Nährwertangaben: 627 kcal p.P., 23 g KH p.P.