



Berndt's Rezepte

© Berndt Germer, Haferkamp 22, 31171 Nordstemmen

www.hbgermer.de

Irland: Guinness-Rindfleischtopf

Für 2 Personen:

0,5 kg Rindergulasch

1 Esslöffel Bratfett

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 bis 2 Esslöffel Mehl

250 ml Rinderbouillon

250 ml Guinness Bier

1 Möhre

1 Lorbeerblatt

1 Thymianzweig

Salz und Pfeffer

2 bis 3 Esslöffel getrocknete Pflaumen (wer's mag)

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Mehl bestäuben. Mehl gut einarbeiten. In einer beschichteten Pfanne Öl und Butter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Kleingehackte Zwiebel und Knoblauchzehe hinzugeben und glasig werden lassen. Dann alles in einen Schmortopf umfüllen. Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und Flüssigkeit zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut umrühren und nach und nach Bouillon und Guinness dazugeben. Darauf achten, dass die Sauce nicht zu dick wird. Ggf. weitere Flüssigkeit zufügen.

In Scheiben geschnittene Möhren, Lorbeerblatt und Thymianzweig hinzugeben. Salz und Pfeffer hinzufügen. 1,5 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen und dabei gelegentlich umrühren. Dann die Pflaumen zufügen und weitere 30 Minuten garen lassen. Ist die Sauce zu dick weitere Flüssigkeit zuführen. Ist die Sauce zu dünn, dann mit offenem Topf einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.