

Bierfleisch

Zutaten:

800	g	Rinderhüfte
100	g	Speck, durchwachsener
2		Zwiebeln
1/2		Knoblauchzehe
1	TL	Salz
1	EL	Schweineschmalz
1	EL	Mehl
1/8	l	Bier, dunkles
1/4	l	Fleischbrühe
1	Zweig	Petersilie
1/2		Lorbeerblatt
1	Prise	Thymian
2	Prisen	Zucker
etwas		Rotweinessig

ARBEITSWEISE :

Das Fleisch und den Speck in etwa 3 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Die Knoblauchzehe schälen, würfeln und mit dem Salz zerdrücken.

Das Schmalz in einem großen Topf zerlassen und die Fleischstreifen darin kräftig anbraten, aus dem Fett nehmen und beiseite stellen.

Anschließend die Speckstreifen knusprig braun braten; ebenfalls zur Seite stellen.

Die Zwiebelringe im Schmalz etwa 10 Minuten braten, den Knoblauch und das Mehl kurz mitbraten, mit dem Bier ablöschen, 1/8 l Fleischbrühe zugießen und aufkochen lassen.

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen

Die Petersilie, das Lorbeerblatt, den Thymian, den Zucker und Essig in die Soße rühren, das Fleisch und den Speck zugeben und so viel Brühe, daß alles von Sousse bedeckt ist.

Das Fleisch zugedeckt 60 Minuten im Backofen garen.

*Schöne besinnliche Weihnachten
wünscht*