Irischer Bier-Schmortopf

Kategorien: Fleischgerichte, Rindfleisch, Schmorgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

600 g Rinderschmorbraten
2 EL Öl
1 Zwiebel
200 g Karotten
150 g Sellerie
150 g Lauch
Knoblauch
1/8 Liter Guinness
0,25 Liter Rinderfond
Salz
Pfeffer
100 g Frühlingszwiebeln
50 g Bacon
150 g frische Mischpilze
20 g Butter
2 TL Stärkemehl

Zubereitung

Irischer Bier-Schmortopf wird mit Kartoffelpüree serviert.
Rinderschmorbraten in dünne Scheiben schneiden.
In einem Schmortopf Öl erhitzen und Fleischscheiben portionsweise darin anbraten.
Fleisch aus dem Topf nehmen und warmstellen.
Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und grob würfeln.
Lauch putzen und in grobe Stücke schneiden.
Knoblauch schälen und feinhacken.
Gemüse im Bratenfond leicht anbraten.
Mit Guinness (ersatzweise dunkles Bier) ablöschen.
Deckel auflegen und Irischen Bier-Schmortopf etwa 45 Minuten auf niedriger Temperatur schmoren.
Rinderfond zufügen und mit Pfeffer und Salz würzen. Frühlingszwibeln schälen und eventuell halbieren.
Bacon in Würfel schneiden.
Frische Mischpilze putzen und kleinschneiden, oder tiefgekühlte Mischpilze verwenden.

In einer Pfanne Butter erhitzen.
Zwiebeln mit Bacon darin anbraten.
Mischpilze zufügen und kurz anschmoren.
Rindfleisch aus dem Topf nehmen.
Gemüse durch ein Sieb gießen.
Sauce in einen neuen Topf gießen und zum Kochen bringen.
Stärkemehl mit wenig Wasser anrühren und Sauce damit andicken.
Fleisch und Pilzpfanne in die Sauce geben und kurz darin erwärmen.