



Beef and Beer

- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Beef and Beer klingt wie ein vor Testosteron strotzendes Gericht. Dabei handelt es sich um nichts anderes als saftig geschmortes Rindfleisch in Bier. Der Klassiker aus UK ist in der Zubereitung zwar recht unspektakulär, dafür aber spricht das Ergebnis für sich. Das Fleisch wird 2 Stunden in bestem Stout-Bier geschmort und durch weitere Zutaten wie Speck, Zwiebeln und Pilzen gewinnt es an zusätzlichem Aroma.

Für die richtige Authentizität wird ein englischer Yorkshire Pudding als Beilage gereicht.

```
amzn_assoc_ad_type = "responsive_search_widget"; amzn_assoc_tracking_id = "gekongekoc-21";  
amzn_assoc_link_id = "PSXQSBTB2EH4AO5V"; amzn_assoc_marketplace = "amazon";  
amzn_assoc_region = "DE"; amzn_assoc_placement = ""; amzn_assoc_search_type =  
"search_widget"; amzn_assoc_width = "auto"; amzn_assoc_height = "auto";  
amzn_assoc_default_search_category = "Grocery"; amzn_assoc_default_search_key = "Guinness";  
amzn_assoc_theme = "light"; amzn_assoc_bg_color = "0062AD";
```

Zutaten

- **Für das Beef**
- 650 Gramm Rindergulasch
- 300 ml dunkles, englisches Bier (Guinness , oder anderes dunkles Stout-Bier)
- 200 ml Rinderbrühe
- 120 Gramm durchwachsener Speck, gewürfelt
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 30 Gramm Mehl, Typ 405
- 1 - 2 TL brauner Zucker, nach eigenem Geschmack
- 1 - 2 EL Balsamico
- 2 - 3 EL Pflanzenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Thymian, zwischen den Händen zerrieben
- 300 Gramm Möhren, geschält, gewaschen, in 2 cm dicken Scheiben geschnitten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **Für den Yorkshire Pudding**

- 3 ganze Eier
- 140 g Mehl
- 200 ml Milch
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Das Rindergulasch waschen, trocken tupfen und in 2 - 3 Durchgängen in heißem Pflanzenöl scharf anbraten. Salzen, pfeffern, zunächst heraus nehmen.

Schritt2

In das Bratfett zuerst den Speck ansbraten, etwas zeitversetzt die Zwiebeln und den Zucker glasig anschwitzen. Das Mehl darüber sieben, kurz mit anbräunen, Rinderbrühe, Balsamico und Bier zufügen und glatt rühren.

Schritt3

Aufkochen lassen, Thymian und die Lorbeerblätter dazu geben, salzen, pfeffern und das angebratene Fleisch dazu geben. Insgesamt etwa 1 ¼ Stunde bei geschlossenem Deckel leise schmoren lassen, evtl. etwas Brühe nach gießen.

Schritt4

Nach 1 Stunde die Möhren zufügen, mit schmoren lassen, evtl. mit etwas Balsamico nachschmecken.

Schritt5

Der Yorkshire Pudding:

Das Mehl mit den Eiern, Salz und der Milch „klümpchenfrei“ verrühren. Zur Hälfte in die gefetteten Vertiefungen des Muffinblechs füllen. Bei 180 ° C 15 - 18 min. auf der mittleren Schiene backen, appetitlich bräunen.

Rezeptart: Fleischgerichte, Rindfleisch **Zutaten:**eier, Möhren, Rindfleisch, zwiebel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)745
- Eiweiß (g)50
- Fett (g)42
- KH (g)36
- Cholesterin (mg)290

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beef-beer/>