



Beef in Stout Sauce / Ansatz

- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

„Very british“, für das traditionell geschmorte Rindfleisch in Stout

Zutaten

- 0,33 l Stout wie: Guinness, Beamish, Murphy's etc.
- 400 g Zwiebeln in Würfeln
- 250 g frische Steinchampignons, geviertelt
- 125 g frische Möhren in groben Würfeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen in kleinen Würfeln
- 1 Lorbeerblatt, 4 - 5 Pimentkörner, etwas getrockneter Thymian
- 1 Prise Zucker, Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
- 2 El Mehl
- 1 El Butterschmalz
- 1 Handvoll Backpflaumen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln-, Knoblauch-, Möhren- und Champignon Würfel in Butterschmalz mit etwas Zucker glasig anschwitzen. Das Mehl darüber stäuben, verrühren.

Schritt2

Mit Stout aufgießen; die Gewürze in einen Teebeutel - Laschen - Teebeutel geben, hinzufügen, aufkochen lassen.

Schritt3

Nunmehr das angebratene Rindfleisch dazu geben, bei geschlossenem Deckel weich schmoren.

Schritt4

Hervorragend ergänzt wird das Gericht durch eine Hand voll Backpflaumen, die man zum Ende der Garzeit dazu gibt.

Schritt5

Sie verfeinern das Ganze mit einem leicht süßlichen, fruchtigen Geschmack, der sich sehr gut mit dem Fleisch und den Champignons verbindet.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** beef, rind

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beef-in-stout-sauce-ansatz/>