# Beef in Stout

- **Küche:**Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:40 h
- **Fertig in** 2:000 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '1:40 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

„Very British“, traditionell geschmortes Rindfleisch in Stout, nach englischem Rezept.

## Zutaten

- 800 g Rindergoulasch aus der Schulter in Würfeln
- 0,33 l Stout wie: Guinness, Beamish, Murphy's etc
- 400 g Zwiebeln in Würfeln
- 1-2 Knoblauchzehen in kleinen Würfeln
- 250 g frische Steinchampignons, geviertelt
- 125 g frische Möhren in groben Würfeln
- 2 El Mehl
- Etwas Butterschmalz zum Anbraten
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, etwas Piment und Thymian

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Fleisch salzen und pfeffern und nach und nach in Butterschmalz anbraten,.

### Schritt2

Farbe nehmen lassen und das Mehl hinzufügen, gut durchrühren, ev. eine Prise Zucker zufügen, das den kräftig, würzigen Biergeschmack unterstützt.

### Schritt3

Alles heraus nehmen und in den Ansatz die Zwiebeln, den Knoblauch und die Möhren geben, kurz anschwitzen.

**Schritt4**

Das Fleisch wieder dazu geben und mit dem Stout aufgießen. Lorbeer, Piment, Thymian und einige Pfefferkörner in einen Teebeutel-Laschenbeutel geben, hinzufügen.

**Schritt5**

Alles ca. 1,5-2 Stunden schmoren bis das Fleisch weich ist.

**Schritt6**

Für 3-4 min. die frischen Champignons mit köcheln lassen.

**Schritt7**

Hervorragend ergänzt wird das Gericht durch eine handvoll Backpflaumen.

**Schritt8**

Sie geben dem Ganzen einen ganz leicht süßlichen, fruchtigen Geschmack, der sich sehr gut mit dem Fleisch und den Champignons verbindet.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** althergebracht, einfach, gut vorzubereiten, lecker, rustikal, traditionell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beef-in-stout/