

Belgisches Rindsragout

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit braunem Bier und reichlich Zwiebeln; eine interessante Zubereitung

Zutaten

- 500 g - 600 g mageres Rindfleisch in 40 g schweren Würfeln
- 500 g Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- Abrieb ½ Zitrone
- 2 Thymianzweige, gezupft, gehackt
- 250 ml Rindfleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 350 ml dunkles Belgisches Bier, ersatzweise Malzbier
- 3 El Pflanzenöl
- Etwas Mehl
- 1 El brauner Zucker oder Honig
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fleisch unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, in Würfel schneiden, salzen und pfeffern.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

In Mehl wenden und in einer großen Bratpfanne nach und nach anbraten. Farbe nehmen lassen und in einen Schmortopf geben.

Schritt4

In die gleiche Pfanne noch etwas Öl geben, die Zwiebeln und den Knoblauch auf höchster Stufe braun anbraten, zum Fleisch geben.

Schritt5

Mit der Fleischbrühe und dem Bier aufgießen, Zitronenschale, Thymian und Zitronenabrieb zufügen. Ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze „simmern“, langsam garen lassen.

Schritt6

Prüfen, es sollte sehr schön weich geschmort sein.

Schritt7

Vor dem Servieren mit braunem Zucker und / oder Honig abschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu schmecken Pasta, Kartoffeln oder Kartoffelstampf.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, herzhaft, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/belgisches-rindsragout/>