

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Rinderbeinscheiben an Malzbiersoße
Rinderbeinscheiben an Malzbiersoße

Zutaten (für 4 Personen) :

4 Rinderbeinscheiben (ca. 1, 5kg)
400 g Suppengrün
(Karotte, Sellerie, Lauch, Petersilie, Petersilienwurzel)
1 Zwiebel
3 EL Tomatenmark
½ Liter Malzbier
1 Liter Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
Soßenbinder, dunkel
Öl (Brat- und Frittieröl)

Als Beilage :

Spätzle oder Knöpfle



Zubereitung:

Die Zwiebel säubern, nicht schälen und halbieren. Das Suppengemüse schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Haut der Beinscheiben mehrmals einschneiden, scharf anbraten und aus dem Topf nehmen. Im Bratfett zuerst die Zwiebel an der Schnittfläche dunkel anrösten. Das geputzte und klein geschnittene Suppengrün anbraten, Tomatenmark dazu geben und anrösten. Mit dem Malzbier ablöschen. Die Rinderbeinscheiben zugeben, mit Fleischbrühe aufgießen und leicht salzen. Etwa 90 bis 120 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

Wenn die Rinderbeinscheiben weich sind, diese aus dem Schmortopf nehmen und warm halten. Wer mag kann noch einige Karottenstücke aus dem Schmorgemüse nehmen, diese in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Rinderbeinscheiben servieren. Dann die Soße durch ein Spitzsieb gießen, gut ausdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und die Malzbiersoße mit etwas dunklem Soßenbinder eindicken. Für Spätzle oder Nudeln benötigt man eine etwas dickere Soße, für Kartoffelpüree muss die Soße nicht eingedickt werden.