

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Rinderschmortopf mit Guinness Rinderschmortopf mit Guinness

Zutaten (für 4 Personen) :

800 g Rinderbraten
3 Schalotten
1 Petersilienwurzel
2 Möhren
1 kl. Stange Lauch (nur das grüne)
1 Handvoll Cocktailtomaten
250g braune Champignons
100g geriebenen Cheddar Käse
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
4 Nelken
2 EL Butterschmalz
1/2 liter Guinness
1 Eßl Mehl
(für mutige 150g Blockschokolade)



Zubereitung:

Das Fleisch in große Würfel schneiden (größer als Gulasch). Das Wurzelgemüse waschen, putzen, schälen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Wacholderbeeren mit der Breitseite der Messerklinge zerdrücken. Lorbeerblätter, Nelken und Wacholder in Butterschmalz anschwitzen, Fleischwürfel Portionsweise dazugeben, anbraten, herausnehmen und warm halten. Die kleingewürfelte Zwiebel und das Wurzelgemüse dazugeben und braten bis das Fleisch durch aber nicht gar ist. Gehälftete Tomaten und zerrupfte Champignons dazugeben. (Die Champignons säubern, mit einem feuchten Tuch abreiben und in Stücke brechen, die Stiele mit dem Messer halbieren.) 1 Eßl. Mehl darüberstäuben, durchrösten und mit dem Guinness ablöschen., mit Salz, und etwas Worcestersosse abschmecken. 100 g geriebenen Cheddar darüber geben Deckel drauf und 90 Min. bei 180°C in den Backofen. Evtl etwas Fleischbrühe nachgiessen.

In tiefen Tellern servieren. Dann kommt für die mutigen die Blockschokolade dazu.

Hinweis vom Kochbaer : Dazu gehören Klöße oder Knödel. Ich habe Pellkartoffeln gekocht, geviertelt und scharf angebraten. Dazu einige Champignons geröstet und dazu gegeben. So ist das Bild. Aber Der Rinderschmortopf mit Guinness bildet eine leckere Soße zu der man unbedingt Klöße oder Knödel reichen sollte.