



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Bierfleisch

800 G	Rindfleisch
4	Karotten
150 G	Knollensellerie
2	Zwiebeln
50 G	Butter
3 EL	Tomatenmark
2 EL	glattes Mehl

	500 ML	Bier
• • •	500 ML	Rindssuppe
	1 TL	Majoran
	1 TL	Thymian
• • •		Salz
• • •		Pfeffer
Nudeln		
• • •	350 G	
• • •		Salz
	50 G	Butter
• • •	3 EL	frische Kräuter nach Belieben
0 0		

Zubereitung

Bierfleisch

- 1. Rindfleisch (Hüftscherzel) in 5 cm große Würfel schneiden.
- 2. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und grob schneiden.
- 3. Etwas Butter in Schmortopf schmelzen und Fleischwürfel scharf anbraten, bis sich am Topfboden ein dunkler Bratensatz bildet.
- **4.** Fleisch herausnehmen und im Bratenrückstand (ev. noch etwas Butter schmelzen) Wurzelgemüse kurz anrösten.
- 5. Tomatenmark und Mehl einrühren und etwas mitrösten.
- **6.** (Dunkles) Bier und Suppe eingießen, Fleisch wieder einlegen, Majoran und Thymian zugeben und zugedeckt ca. 2 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

7. Bierfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln

- 1. Nudeln in 10facher Wassermenge al dente kochen.
- 2. Butter in Pfanne schmelzen, gekochte Nudeln und Kräuter zugeben und alles gut durchschwenken.
- 3. Mit Salz abschmecken.

Zum Bierfleisch passen ebenso Spätzle oder Semmelknödel!