

SCHMORBRATEN IN GREVENSTEINER LANDBIER-SENFSAUCE



SCHMORBRATEN IN GREVENSTEINER LANDBIER-SENFSAUCE

ZUTATEN

200ml Rinderfond
2 El Körniger Senf
2 El Senf
2 El Worcestersauce
1 Tl Rapsöl
2 El Tomatenmark
2 kg Rinderhüfte
1 Flasche 0.5l Grevensteiner Landbier
Kloßmehl für 8 Klöße
Salz / Pfeffer
Wahlweise Rotkohl als Alternative oder
Ergänzung zum Schmorgemüse

4 Pastinaken
1 Staudensellerie
5-6 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1-2 Bund kleine Möhrchen mit Grün
Petersilie
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

Utensilien:

1 Bräter

ZUBEREITUNG

1. Schmorgemüse schälen und schnibbeln, bei den Möhrchen ein Rest Grün dranlassen.
2. Alle Saucenzutaten mit Grevensteiner Landbier vermengen.
3. Das parierte Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.
4. Fleisch im Bräter mit der Grevensteiner Bier-Sauce übergießen.
5. Bei 180 Grad abgedeckt für 100 Minuten in den Ofen.
6. Immer wieder das Fleisch mit Sauce übergießen.
7. Für die letzten 30 Minuten das Schmorgemüse.

Ein Grevensteiner Landbier passt einfach perfekt zu diesem herzhaften Sauerländer Gericht.

Guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie unter: