



Herbstlicher Schmortopf vom walisischen Rind (g.g.A.) mit Maronen und Bier

Zutaten

- 450 g magere Nacken- oder Schultersteakwürfel vom Walisischen Rind
- 15 ml (1 TL) Olivenöl
- 1 Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 150 ml Bier
- 15 g (1 EL) Mehl
- 150 ml Rinderbrühe
- 100 g ganze Maronen, gekocht, geschält, gebrauchsfertig
- Salz und Pfeffer
- 50 g Stilton-Käse oder anderer Blauschimmelkäse, zerkrümelt

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Öl in großer, ofenfester Pfanne oder in Bräter auf Herd erhitzen. Walisische Rindfleischwürfel von allen Seiten darin anbräunen.
3. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen. Alles weitere 1 – 2 Minuten anbraten.
4. Bier dazu gießen. Ca. 1– 2 Minuten köcheln lassen. Mehl hineinsieben und alles gut verrühren, damit es keine Klümpchen gibt.
5. Nach und nach Rinderbrühe, Maronen, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles aufkochen lassen.
5. Pfanne oder Bräter mit Deckel verschließen und in Ofen ca. 1,5 Stunden schmoren, bis Fleisch zart ist.
7. Mit Stilton-Käse oder vergleichbarem Blauschimmelkäse bestreuen und sofort servieren.



Zubereitungszeit:
120 Minuten

Portionen: 4

Küche: britisch

Zuschnitt:
Nacken-/Schulter-
Steak