

BIERFLEISCH

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	800 g	Mageres Rind- oder Schweinefleisch	Waschen und trocken tupfen.
2	200 g	Räucherspeck	Fein würfeln.
3	4-5	Zwiebeln	Schälen, halbieren und in Würfel schneiden.
4	30 g	Butterschmalz	In einen breiten Topf geben und erhitzen.
5	Alle	Speck- und Zwiebelwürfel	Zufügen und glasig dünsten.
6	Alle	Fleischstücke	Zufügen, anbraten und mit Salz und Pfeffer bestäuben.
7	2	Karotten	Schälen, putzen, waschen und auf der feinen Seite einer Vierkantreibe raffeln. Alle Karottenstücke zusammen mit
8	Einer halben Flasche	Dunklem Bier	Zu dem Fleisch geben und kurz durchrühren.
9	Das restliche	Bier aus der Flasche	Zugießen.
10	1 Scheibe	(Bauern-)Brot	Klein würfeln und zusammen mit
11	6	Wacholderbeeren	Und
12	Je 1 TL	Kümmel und Korianderkörner	Sowie
13	3	Lorbeerblättern	Zu dem Fleisch geben und ca. 40-50 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
14	Das ganze	Fleisch	Herausnehmen und auf einem Teller beiseite stellen.
15	Die ganze	Sauce	Durch ein Sieb gießen, damit die Gewürze entfernt werden. Die Sauce erhitzen.
16	1 TL	Speisestärke	Mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die Sauce eingießen. Kurz aufkochen und das Fleischstück zurückgeben. Abschmecken und evtl. noch die Würze korrigieren. Noch einige Minuten vor dem Servieren durchwärmen lassen. Mit Salzkartoffeln oder Semmelknödeln servieren.

TIP: Besonders aromatisch wird Bierfleisch dann, wenn man vor dem Servieren noch 1 EL frische, gehackte Thymianblättchen zufügt.