

Rezeptvorschlag

Rinderbraten in pikanter Soße mit Kartoffel-Knödeln

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 kg Rinderbraten
- 150 g Knollensellerie, 3 EL Sojasauce, 0,5 l dunkles Bier und 2 EL Johannisbeerkonfitüre
- 1 Karotte, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butterschmalz, 3 EL Stärkemehl, 100 ml Sahne
- 3 Stängel Thymian, 4 Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer
- Teig für Kartoffel-Knödel

Zubereitung:

Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz & Pfeffer einreiben. Gemüse schälen/putzen, fein würfeln. In Schmorpfanne Butterschmalz erhitzen und Fleisch von allen Seiten anbraten. Gewürfeltes Gemüse zugeben, bei mittlerer Hitze mitbraten. Mit der Hälfte des dunklen Biers ablöschen und aufkochen lassen. Sojasauce und Konfitüre hinzufügen. Thymian waschen und Blätter von den Stielen zupfen. Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen, beides in den Topf geben. Restliches Bier nachgießen und Fleisch zugedeckt 2 Std. bei geringer Hitze schmoren lassen. Soße abseihen, Stärke und Sahne einrühren. Dazu: Kartoffel-Knödel nach Packungsanleitung.