

Irischer Rindfleischeintopf mit Guinness

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

135
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Personen

800 g Rindergulasch
 250 ml Guinness
 1 l Rinderfond
 6 Esslöffel Mehl
 3 Esslöffel Olivenöl
 5 Möhren, in Scheiben geschnitten
 2 Stängel Staudensellerie, in kleine Stücke geschnitten
 1 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
 500 g Champignons, in Scheiben geschnitten
 1 Teelöffel Worcestershiresauce
 1/2 Teelöffel Sahne-Meerrettich
 1/4 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 400 g kleine Kartoffeln, geviertelt
 1 Teelöffel Ahornsirup
 4 Zweige Thymian

Zart geschmortes Rindfleisch, Wurzelgemüse und ein großzügiger Schuss Guinness verleihen diesem Wohlfühl-Gericht seinen unwiderstehlichen Geschmack.

- 1 -

In einem großen Bräter das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch in den Topf geben und von allen Seiten gut anrösten (ca. 2 Minuten), bis sich eine leichte Kruste gebildet hat.

- 2 -

Von einem Thymianzweig die Blätter abzupfen und zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch in den Bräter geben. Unter stetigem Rühren ca. 2 Minuten mit anbraten.

- 3 -

Abwechselnd jeweils 1 EL Mehl und 1 Schuss Rinderfond in den Bräter geben. Dabei darauf achten, das Mehl gleichmäßig über das Bratgut zu verteilen. Den Vorgang wiederholen, bis das gesamte Mehl im Topf ist. Zum Abschluss die restliche Brühe mit hineingießen und die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.

- 4 -

Möhren, Staudensellerie, Pilze und Guinness mit in den Bräter geben. 250 ml Wasser, Sahne-Meerrettich, Ahornsirup und ggf. weitere Thymianblätter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Eintopf mindestens 1 1/2 Std. bei geschlossenem Deckel weiterköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach der Hälfte der Zeit die Hitze noch einmal reduzieren.

- 5 -

Kartoffeln hinzugeben und 30 Minuten mitkochen lassen. Ist der Eintopf zu dünnflüssig, noch einmal aufkochen und weiter einreduzieren lassen. Ist er zu dickflüssig, noch etwas Wasser hinzugeben.

- 6 -

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit

Irischer Rindfleischartopf mit Guinness

Thymianzweigen garniert servieren.