

Geschmorte Beinscheibe in Schwarzbiersoße

Zutaten für 4 Personen:

3 Beinscheiben vom Rind, 1 Knoblauchzehe halbiert, 2 kleine Zwiebeln in Ringe geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 300 ml heiße Fleischbrühe, 250 ml Schwarzbier, 2 EL Creme Fraiche, 2 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Heizen Sie Ihren Backofen bitte auf 160° C vor. Braten Sie in einem Topf die Beinscheibe mit dem Esslöffel Butterschmalz auf beiden Seiten scharf an, salzen und pfeffern Sie das Fleisch, und nehmen Sie es anschließend wieder aus dem Topf. Geben Sie das Schwarzbier in einen Topf, erhitzen es und gießen es mit der Brühe auf. Halten Sie die Flüssigkeit auf dem Herd heiß aber nicht kochend. Im verbliebenen Bratfett werden jetzt die Zwiebelringe glasig angebraten, die Knoblauchhälften und das Lorbeerblatt hinzu gefügt und mit der heißen Schmorflüssigkeit abgelöscht. Geben Sie die Beinscheibe wieder in den Topf mit der Schmorflüssigkeit zurück, lassen das Ganze kurz aufkochen und geben das Gericht bei 140° für ca. 1 1/2 Std. in den Backofen. Nehmen Sie nun den Topf nach Ablauf der Schmorzeit aus dem Ofen, entfernen Sie das Lorbeerblatt und servieren Sie das Gericht mit dem Esslöffel Creme Fraiche. Unsere Beilagenempfehlung für diese köstliche Beinscheibe: Mit etwas Butter abgedämpfte Salzkartoffeln.