



BIEROCHSE

- 750 g Rindfleisch von der Hochrippe, blättrig
geschnitten
- 250 g Zwiebeln
- 0,5 l dunkles Bier
- 0,25 l Rindssuppe oder Gemüsefond
- 5 cl dunklen Balsamicoessig
- 2 Eßl. Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- Butterschmalz oder Öl zum Anbraten
- und Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Koriander

Bräustüberl Berchtesgaden

Walter Bankhammer

Bräuhausstr. 13

83471 Berchtesgaden

Zubereitung:

Rindfleisch
in Butterschmalz oder Öl scharf anbraten,
Fleisch rausnehmen und gewürfelte Zwiebeln
im Fett anschwitzen,
Zucker dazugeben und karamellisieren lassen, mit
Balsamicoessig ablöschen, einkochen lassen
und mit dem Bier und der Suppe aufgießen,
Fleisch wieder reingeben und mit Salz, Pfeffer, Thymian,
Majoran, Koriander und Knoblauch würzen
Im geschlossenen Topf ca. 1 Stunde
köcheln lassen, abschmecken und evtl. Soße binden.

Dazu passen gut geröstete Breznknödl oder
Semmelknödl

Bräustüberl Berchtesgaden

Walter Bankhammer

Bräuhausstr. 13

83471 Berchtesgaden