



Bierfleisch mit Brezenknödel

Rezept von Alexander Fankhauser
60 Minuten / leicht

Zutaten für 4 Personen:

600 g Beiried, 4 gehackte Zwiebel, 2 EL Tomatenmark, 0,3 l Schwarzbier, ca. 1 l Rindsuppe zum Aufgießen, Salz, Pfeffer, Majoran, 4 altbackene Brezen (in 1 cm Würfel geschnitten), 2 Eier, 1 Eidotter, 1 EL Sauerrahm, 125 ml Obers.

Zubereitung:

Das Beiried in ca. 1 cm große Stifte schneiden. Die gehackten Zwiebeln in Öl goldgelb rösten. Fleisch zugeben und wiederum anrösten. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit Bier ablöschen, etwas einreduzieren und mit Rindsuppe aufgießen. Das Fleisch weich dünsten, sodass eine sämige Sauce entsteht.

Eier, Dotter, Sauerrahm und Obers verrühren, über die geschnittenen Brezen gießen und 10 Minuten rasten lassen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Die Masse zuerst in Klarsichtfolie rollen, danach in Alufolie wickeln. Im Wasserbad ca. 30 Minuten dämpfen, danach kurz überkühlen lassen. Auspacken und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Knödel in Butter anbraten und mit dem Bierfleisch in tiefen Tellern anrichten.