

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Beef-Beer-Pie

**Koch: Arron Lynch**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Eintopf

- 400 g Gulaschfleisch vom Rind
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 2 Karotten
- 1 Stange Stangensellerie
- 150 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Stange Lauch
- 2 Thymianzweige
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Dose dunkles irisches Bier (330 ml)
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Butter für das Gemüse
- 60 g Butter für die Mehlschwitze
- 60 g Mehl
- 330 ml Rindssuppe

Für die Pies

- 4 Packungen Blätterteig
- 1 Ei zum Bestreichen
- Pie-Formen (Ø 10 cm)
- Butter zum Einfetten

### Zubereitung

1. Für den Eintopf zuerst einen Schuss Pflanzenöl in einen Topf geben und anschließend das geputzte, in grobe Stücke geschnittene Rindfleisch bei mittlerer bis hoher Hitze auf allen Seiten anbraten, bis es eine gute Farbe hat.
  2. Währenddessen das Gemüse (Karotten, Stangensellerie, Champignons, Zwiebel, Knoblauch, Lauch) in kleine Würfel schneiden und diese gemeinsam mit dem Thymian zum Fleisch geben und mitbraten, bis alles hellbraun ist. Nun 20 g Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark hinzufügen und alles 3–4 Minuten weiterbraten, danach herausnehmen.
  3. Den Bratrückstand im Topf mit dem dunklen irischen Bier aufgießen, kurz köcheln lassen und das Fleisch wieder hinzugeben. Wenn das Bier auf etwa die Hälfte eingekocht ist, die Rindsuppe angießen und die Flüssigkeit nochmal auf die Hälfte reduzieren lassen.
  4. Sobald das Fleisch zart ist, dieses herausnehmen und zum Gemüse beiseitestellen. Sollte es noch zu fest sein, einfach mit etwas Wasser aufgießen und das Fleisch kurz weiterköcheln lassen.
  5. In einem anderen Topf 60 g Butter schmelzen lassen und das Mehl hinzufügen, bis eine Paste entsteht (Roux/Mehlschwitze). Diese 3-4 Minuten kochen lassen, dann nach und nach die Sauce aus dem anderen Topf hineingießen und langsam rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Dann das Fleisch und das Gemüse wieder hinzufügen, nochmal abschmecken und den Eintopf abkühlen lassen.
- Tipp: Wer Zeit hat, kann den Eintopf auch über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen, das erleichtert im Anschluss die Arbeit mit dem Blätterteig.
6. Nun 2 Packungen Blätterteig ausrollen und mit einem kleinen Teller vier Kreise ausstechen (etwa 2 cm breiter als die Pie-Formen). Dann die Formen mit etwas Butter einfetten und mit den Blätterteig-Scheiben auslegen.
  7. Danach die mit Blätterteig ausgelegten Formen jeweils bis zum Rand mit der Eintopf-Masse füllen. Dann die übrigen 2 Packungen Blätterteig ausrollen und wieder 4 Kreise ausstechen, diesmal in der gleichen Größe wie die Formen.

8. Die Blätterteigkreise auf die gefüllten Formen legen und dann am Rand immer die untere Teigscheibe über die obere falten und zusammendrücken, sodass ein schöner Abschluss entsteht und die flüssige Fülle nicht ausdringen kann (ähnliches Verfahren wie das „Krendeln“ bei Kärntner Nudeln).

9. Zum Schluss die Blätterteig-Oberfläche der Pies mit verquirltem Ei bestreichen und die Pies danach 40-50 Minuten bei 180° C Umluft im Rohr backen, herausnehmen und heiß genießen.