

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Innvierter Bierfleisch mit bierigen Semmelknödel

Zutaten

(4 Personen)

Für das Bierfleisch

- Öl zum Anbraten
- 1 kg Kalbfleisch - vom Metzger des Vertrauens, gut abgelegen (Gab, Brustkern, Hals, Schulterscherzel, Kavalierspitz, mageres Meisel) grobwürfelig geschnitten
- 300 g Zwiebel, grobwürfelig geschnitten
- 300 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel) grobwürfelig geschnitten
- 1 Lauch (grob geschnitten)
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Prisen Kümmel (gemahlen)
- 3 Lorbeerblätter
- 3 TL Majoran
- 1 EL Wacholderbeeren (gestoßen)
- 1 EL Senf
- 2 TL Paprikapulver
- 500 ml Bier (dunkles und leicht gehopftes Bier am besten)
- 4 Schöpfer Rindsuppe
- 2 EL Bieressig (alternativ Weinessig)
- Bierschaum zum Anrichten

Für die bierigen Semmelknödel

- 250 g Semmeln, grobwürfelig geschnitten (5 Stück oder Malzbiergebäck, vom Vortag lassen sie sich besser schneiden)
- 250 ml Milch
- 50 g Zwiebel, feinwürfelig geschnitten
- 25 g Butter
- 2 EL frisch gehackte Kräuter (Petersilie)
- 3 Eier

Zubereitung

Bierfleisch:

Topf erhitzen, Öl begeben und ebenfalls erhitzen. Fleisch in heißem Fett scharf rundherum anbraten, es darf ruhig Farbe bekommen! Fleisch herausnehmen, Topf mit wieder hinzugefügtem Öl erwärmen.

Zwiebel und Wurzelgemüse begeben und ebenfalls scharf anrösten. Nach 5 Minuten den Lauch hinzufügen. Achtung, denn dieser verbrennt leicht! Lauch kurz mitrösten, Fleisch wieder in den Topf geben, danach Tomatenmark begeben und mehrmals umrühren. Dann mit Kümmel, Lorbeerblättern, Majoran, Wacholderbeeren, Senf und Paprikapulver verfeinern und mit dunklem Bier aufgießen. Mit etwas Rindsuppe und Bieressig vollenden.

Zugedeckt für 1,5 Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen, dann mit Semmelknödeln anrichten und mit etwas Bierschaum auf dem Fleisch servieren.

Bierige Semmelknödel:

Geschnittene Semmeln (auch Knödelbrot genannt) in eine Schüssel geben, Milch auf Körpertemperatur erwärmen, Zwiebel mit Butter in einer Pfanne anschwitzen, alles zusammen zum Knödelbrot in die Schüssel geben, Kräuter bzw. Petersilie und Eier hinzufügen und gut verrühren.

Je nach Reifegrad bzw. Alter des Knödelbrotes noch Milch begeben, wenn zu fest; oder Semmelbrösel, wenn zu weich. Mit nassen Händen Knödel formen und in kochendem Salzwasser ca. 10 - 15 Minuten je nach Größe ziehen lassen.