

Kulmbacher Bierfleisch

(4 Personen)



„Esterhazy“ Gemüse gebraten

Zutaten

180 g „Esterhazy“ Gemüse (Gemüsemix aus Sellerie, Möhre, Lauch),
in feine Streifen geschnitten
8 ml Pflanzenöl

Zubereitung

Das Esterhazy Gemüse wird kurz in Öl angeschwitzt.

Kartoffelknödel

Zutaten

2 Stk. pro Portion

Zubereitung

Nach Packungsangaben zubereiten.

Weißkohl Bayerisch

Zutaten

500 g Weißkohl, blättrig geschnitten 20-30 mm
50 g Schweinespeck, mager, gewürfelt frisch
50 g Zwiebelwürfel, frisch
1 g Kümmel, ganz
10 g Pflanzenöl
20 ml Essig 10 %, hell

Zubereitung

Speck und Zwiebeln in Öl anbraten und den Weißkohl hinzugeben. Den Kohl schmoren und mit Kümmel würzen. Mit Essig ablöschen.

Kulmbacher Bierfleisch

Zutaten

700 g	Rinder Oberschale
80 g	Schweinespeck, gewürfelt
200 g	Zwiebeln, gewürfelt
40 ml	Himbeeressig
15 g	Zucker
190 ml	Wasser
15 ml	Pflanzenöl
250 ml	Starkbier
5 g	Speisestärke
900 ml	Jus (Glas)
300 ml	Rinderbouillon
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Oberschale der Länge nach vierteln. Oberschale in Öl rundum anbraten und mit Salz, Pfeffer würzen. Diese dann aus der Bratpfanne nehmen und in einen Bräter legen. Den Speck auslassen, Zwiebelwürfel zugeben und alles weiter anschwitzen. Anschließend mit dem Himbeeressig, der Bouillon und dem Bockbier ablöschen. Gewürze in die Sauce geben und kurz aufkochen lassen, den Sud auf die Oberschale geben und im Ofen abgedeckt bei 160°C für 3 Stunden garen. Im Fond über Nacht auskühlen lassen. Braten in ca. 2 x 80 g Scheiben schneiden.

Braten aus dem Fond nehmen und den Bratenfond mit Jus vollenden. Zudem mit Speisestärke abbinden. Bratenscheiben in einen Bräter legen und mit Brühe bedecken. Bei 130°C Umluft regenerieren.

Anrichten

200 g	Crème fraîche
-------	---------------

Den Dip auf das fertig angerichtete Bierfleisch geben. Voilà und guten Appetit.