



Altenglische Bierkasserolle

Zutaten

600 g Kalbfleisch (aus der Nuss)
500 g Champignons (frische)
1/2 Ta. Mehl
2 Stk. Knoblauch
1 Stk. Zwiebel (gross)
3 Stk. Lorbeerblätter
1 Stk. dunkles Bier (Flasche) 300 ml Fleischbrühe
200 g Speck
etwas Essig

Anweisungen

- 1 Das Fleisch in Würfel kleinschneiden, die Fleischstücke sollten ungefähr eine Kantenlänge von 2 bis 3 Zentimetern haben. Das Fleisch kurz auf dem Deckel des Dutch-Ovens anbraten und im Dutch-Oven ruhen lassen.
- 2 Den gehackten Speck und die gewürfelten Zwiebeln kurz anschwitzen.
- 3 Die zerdrückten Knoblauchzehen, das Mehl und die Lorbeerblätter zu den anderen Zutaten geben. Mit dem Bier und der Fleischbrühe aufgießen und gut verrühren. Achten Sie darauf, daß Sie möglichst dunkles Bier oder Weizenbier verwenden.
- 4 Bei Pils und ähnlichen Biersorten wird das Gericht sehr bitter. Mit viel Oberhitze eine Stunde garen und mit dem Essig vor dem Servieren abschmecken.
- 5 Als Beilage eignen sich Semmelknödel sehr gut und als Getränk sollten Sie das gleiche Bier reichen, das Sie zum Kochen verwendet haben.