

Bierkutscher Steak aus dem Dutch Oven

Aus Meersalz, schwarzem Pfeffer, Paprikapulver und Zucker eine Gewürzmischung herstellen und die Steaks damit bestreuen. Eine der Zwiebeln halbieren und die beiden Hälften in Streifen schneiden. Zum eigentlichen Marinieren das Fleisch zusammen mit den Zwiebelstreifen in eine verschließbare Schüssel oder einen Zip-Lock Beutel geben, mit dem Bier übergießen und ein paar Stunden im Kühlschrank lagern. Es bietet sich an, diese Vorbereitungen am Vortag zu machen und das Fleisch zum Marinieren über Nacht im Kühlschrank zu lagern.

Tipp: Bei der Auswahl der Biersorte gibt es eigentlich keine Vorgaben. Eigentlich sollte hier ein helles Bier verwendet werden. Ich habe jedoch an dieser Stelle ein Schwarzbier verwendet und zwar ein Porter. Das Marinieren verstärkt den feinen Biergeschmack im Fleisch. Wem dies nicht so wichtig ist oder keine Zeit zum Marinieren hat, kann die Steaks auch bereits nach dem Bestreuen mit der Gewürzmischung anbraten und das Bier direkt in den Dutch Oven geben.

Die restlichen Zwiebeln ebenfalls halbieren und in Streifen schneiden.

Den Dutch Oven vorheizen und darin 2 EL Butterschmalz schmelzen lassen. Sobald der Dutch Oven eine ordentliche Temperatur erreicht hat, die Steaks aus der Marinade nehmen und von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Dann die Steaks wieder aus dem Dutch Oven nehmen und beiseite stellen.

Nun die geschnittenen Zwiebeln zusammen mit dem Tomatenmark in den Dutch Oven geben und anbraten. Mit dem Rinderfond ablöschen und noch einen Esslöffel Mehl dazugeben, damit die Sauce gut abbindet. Die Reste der Marinade (Zwiebeln und Bier) ebenfalls dazugeben.

Jetzt kommen die Steaks wieder in den Dutch Oven. Sie sollten wenigstens zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ist das nicht der Fall, je nach persönlichem Geschmack mit zusätzlichem Rinderfond oder Bier auffüllen.

Den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen und alles ca. 90 Minuten garen. Nach dieser Zeit sind die Steaks sehr schön zart. Die Sauce nun mit Salz, Pfeffer und etwas Zuckerrübensirup abschmecken.

Zum Anrichten habe ich die Steaks mit einer Grillzange vorsichtig aus dem Topf genommen und den Rest vorsichtig durch ein Küchensieb gegeben. Das hat den Vorteil, dass auf dem Teller nicht alles in der Sauce badet und jeder Gast die Sauce, die Zwiebel und das Fleisch nach persönlichen Vorlieben dosieren kann. Außerdem sieht es appetitlicher aus.

Als Beilage habe ich hier den klassischen Kartoffelstampf gewählt, weil dieser einfach mit der Soße eine perfekte, geschmackliche Bindung eingeht.



Zutaten für 4 Portionen:

4 Schweinenackensteak(s)

4 Gemüsezwiebel(n)

1 Flasche Bier (0,5l)

350 ml Rinderfond

2 EL Paprikapulver, geräuchert

2 EL Pfeffer, schwarzer

1 EL Meersalz, grobes

1 EL Zucker, braun

1 EL Tomatenmark

1 EL Mehl

2 EL Butterschmalz

Zuckerrübensirup

Salz und Pfeffer

Rezept von: BBQMeatLover

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 12 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 40 Minuten

Gesamtzeit ca. 14 Stunden 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal
