

Geschmorte Beinscheibe aus dem Dutch Oven



Den Dutch Oven (FT3) auf die Feuerstelle stellen. Etwas Öl hinein geben und die Beinscheiben kurz und scharf anbraten. Anschließend wieder herausnehmen.

Zwiebel, Frühlingszwiebeln und Kartoffel in nicht zu feine Scheiben schneiden, Paprika in Streifen schneiden.

Das Gemüse mit dem Speck in den Dutch Oven geben und anbraten. Mit Brühe und Bier auffüllen. Die gemörserten Chilis und zerdrückten Knoblauchzehen dazugeben. Die Beinscheiben darauf legen. Sie sollten mit der Flüssigkeit leicht bedeckt sein. Zudecken und 4 Kohlen unter den Oven und 8 darauf legen. Ca. 2,5 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich die Flüssigkeit kontrollieren und bei Bedarf nachgießen. Zum Schluss sollte noch so viel Flüssigkeit vorhanden sein, dass man sie mit ca. 1/3 des Gemüses zu einer sämigen Soße zerstampfen kann. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Beinscheiben mit 2/3 des Gemüses heraus nehmen und warm stellen. Den Rest mit einem guten Klacks Butter zu einer sämigen Soße zerstampfen und verrühren.

Alles auf Tellern anrichten. Kenner können noch wilden Thymian und/oder Majoran darüber streuen.

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Rinderbeinscheibe(n)
- 150 g Bauchspeck, grob gewürfelt
- 1 große Zwiebel(n), rote
- 2 Frühlingszwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 2 Chilischote(n)
- 2 Paprikaschote(n), rote
- 250 ml Rinderbrühe
- 250 ml Bier, dunkles
- 1 große Kartoffel(n) vorwiegend festkochend (oder 1 Süßkartoffel)
- n. B. Butter
- Salz und Pfeffer
- Öl