

Beschreibung

Zutaten

1 kg Rinderbraten, Salz, Pfeffer, 2-3 Esslöffel Öl, 1 Porreestange, 2 Karotten, 1/4 Selleriekrolle, 1/2 Pfund Zwiebeln, 1/2 Pfund frische Pfifferlinge, 0,5 l helles Bier

Zubereitung

Fleisch salzen, pfeffern; in Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Mit der Hälfte des Biers ablöschen, zudecken und etwa 30 Minuten schmoren, bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Porree in Ringe schneiden, Sellerie und Karotten würfeln, Zwiebeln grob schneiden und nach Ablauf der halben Stunde zugeben. Etwa 1 1/2 bis 2 Stunden weiterschmoren. Im Lauf der letzten halben Stunde die geputzten Pfifferlinge zugeben. Anschließend Fleisch herausnehmen, Bratenfond mit etwas Bier aufkochen und mit Crème fraîche abschmecken.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	