

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:58:18 CEST

Beschreibung

Zutaten

4 Rindersteaks, 6 Zwiebeln, Schmalz, Salz, Pfeffer, 50g Mehl, 150g Sellerie, 1 Möhre, Butter, Zucker, Essig, 0,5 l Landbier

Zubereitung

Zwiebelscheiben in Schmalz bräunen. Steaks salzen, pfeffern in Mehl, wenden und anbraten. Sellerie und Möhre in schmale Stifte schneiden. Zwiebeln und Gemüse zum Fleisch dazugeben und 10 Minuten schmoren lassen. Die Hälfte Bier dazugießen und weiterschmoren lassen. Butter und Zucker bräunen und zum Fleisch geben. Nach 35 Minuten das restliche Bier dazugießen, Soße mit Essig abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen.

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	