

Salzburger Bierfleisch mit Nudeln

1/2 Bierfleisch

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

800 G	Rindfleisch
4	Karotten
150 G	Knollensellerie
2	Zwiebeln
50 G	Butter
3 EL	Tomatenmark
2 EL	glattes Mehl
500 ML	Bier
500 ML	Rindssuppe
1 TL	Majoran
1 TL	Thymian
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Rindfleisch (Hüftscherzel) in 5 cm große Würfel schneiden.
2. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und grob schneiden.
3. Etwas Butter in Schmortopf schmelzen und Fleischwürfel scharf anbraten, bis sich am Topfboden ein dunkler Bratensatz bildet.
4. Fleisch herausnehmen und im Bratenrückstand (ev. noch etwas Butter schmelzen) Wurzelgemüse kurz anrösten.
5. Tomatenmark und Mehl einrühren und etwas mitrösten.
6. (Dunkles) Bier und Suppe eingießen, Fleisch wieder einlegen, Majoran und Thymian zugeben und zugedeckt ca. 2 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren lassen.
7. Bierfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Info

Zum Bierfleisch passen ebenso Spätzle oder Semmelknödel!

Salzburger Bierfleisch mit Nudeln

2/2 Nudeln

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

Zutaten

350 G	Nudeln
	Salz
50 G	Butter
3 EL	frische Kräuter nach Belieben

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Nudeln in 10facher Wassermenge al dente kochen.
2. Butter in Pfanne schmelzen, gekochte Nudeln und Kräuter zugeben und alles gut durchschwenken.
3. Mit Salz abschmecken.