

Irish beef and Guinness casserole

Irischer Rindertopf mit Guinness



Zutaten für 4 Personen:

30 ml Olivenöl
900 g Rindfleisch am Stück oder Rindergulasch
1 Zwiebel fein gehackt
2 Karotten, geschnitten
2 Selleriestangen, geschnitten
2 Knoblauchzehen fein gehackt
300 ml Rinderfond
2 Flaschen Guinness (Bier)
50 g Butter
75 g durchwachsener Speck
150 g Pilze (Champignons oder andere)
5 Schalotten, in Streifen geschnitten
Mehl, Salz und Pfeffer
Kartoffeln, Milch, Muskatnuss und Butter

Zubereitung

Den Speck fein Würfeln und in einem großen Topf scharf anbraten. Mit einer Schaumkelle die Würfel herausnehmen und in eine Schüssel geben. Im heißen Fett das Gulasch scharf anbraten, mit der Schaumkelle das Gulasch mit in die Schüssel geben. Im gleichen Fett dann das zunächst die Zwiebel glasig andünsten, dann das Gemüse hinzugeben und kurz anschmoren lassen. Dann das Gulasch und die Speckwürfel dazugeben. Mit Rinderfond und dem Guinness auffüllen.

Bei geschlossenem Deckel etwa 2 Stunden bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Danach in einer Pfanne die Schalotten mit wenig Öl oder Butter scharf anbraten. Die Pilze nach belieben in Stücke schneiden und zu den Schalotten geben. Mit Pfeffer, Salz und dem Knoblauch abschmecken und in den Topf geben.

Traditionell wird das Gulasch mit Kartoffelstampf oder Kartoffelbrei serviert. Wir wünschen...

Guten Appetit!