



RINDFLEISCH IN BRAUNBIER MIT BLÄTTERTEIGHAUBE

Zutaten:

1kg Rindfleisch (falsches Filet)
350g Zwiebeln
150g geräucherter Bauchspeck
1 EL Zucker
0,33l St. Feuillien Brune (Belgisches Braunbier)
1 EL Weinessig
1 EL Dijonsenf
1 Bouquet Garni (Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie)
150g altbackenes Bauernbrot
150g Butter
Salz, Pfeffer
200g Blätterteig

Zubereitung:

Das Fleisch und den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebeln klein hacken. In einem Schmortopf die Butter erhitzen und die Fleischstücke bei starker Hitze anbraten. Das Fleisch herausnehmen und nun das Gleiche mit den Speckwürfeln wiederholen. Auch diese herausnehmen und im gleichen Schmortopf die in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln anbraten. Dabei immer wieder am besten mit einem Holzlöffel umrühren, bis sie goldbraun sind. Jetzt mit dem Zucker bestreuen und die Hitze wegnehmen, damit die Zwiebeln karamellisieren. Dann gänzlich vom Feuer nehmen und mit dem Essig vermischen. Danach noch einmal 3 Minuten köcheln lassen.

In den Schmortopf nun schichtweise das Fleisch und die Zwiebeln legen, das Bouquet Garni in die Mitte. Salzen, pfeffern. Das Brot mit Senf bestreichen und auf das Ganze legen. Jetzt noch das Bier darüber geben, so dass die Flüssigkeit mit dem Brot abschließt. Sollte die Flüssigkeit nicht ausreichen, so kann man auch noch etwas Rinderfond dazugeben. Bei milder Hitze und zugedecktem Topf ca. 2 Stunden kochen lassen. Danach das Fleisch in eine feuerfeste Form geben und mit dem Blätterteig abdecken. Bei 200°C im Backofen die Haube aufgehen lassen. Man kann natürlich auch für jeden Gast eine kleine Form mit Blätterteig bedecken und dann in der Form servieren. Aber Vorsicht – heiß!