

## Mecklenburgisches Bierfleisch

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg (aus der Keule) Rindfleisch
- 4 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Mehl
- 1 Flasche dunkles Bier
- 2 Lorbeerblätter
- kleine Kräuterbündel aus Rosmarin
- Thymian
- Petersilie
- 2 EL brauner Zucker oder Honig
- Salz
- Pfeffer
- Soßenbinder

Das Rindfleisch trocken tupfen und in circa 3 mal 3 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Butterschmalz in einem Topf zerlassen, das Fleisch bei großer Hitze darin anbraten, bis es von allen Seiten gleichmäßig dunkel gebräunt ist. Das Rindfleisch aus dem Topf nehmen, die Hitze reduzieren und die Zwiebelwürfel im Fett glasig dünsten, aber nicht rösten. Das Fleisch nun wieder hinzufügen, mit Mehl bestäuben und gut durchrühren. Das Bier über das Fleisch gießen und einmal aufkochen lassen. Die Hitze wieder reduzieren und anschließend die kleinen Kräuterbündel, Zucker oder alternativ Honig, Salz und Pfeffer dazugeben. Den Topf mit einem Deckel verschließen und das Ganze 2 Stunden lang bei kleiner Flamme schmoren. Gelegentlich umrühren.

Wenn das Fleisch schön zart ist, kann die Soße mit dem Soßenbinder (laut Packungsanleitung) abgebunden werden. Anschließend noch einmal köcheln lassen.

Je nach Geschmack das Bierfleisch mit Kartoffeln oder Baguette servieren. Das Gericht schmeckt auch aufgewärmt sehr gut. Am besten gleich die Zutaten verdoppeln.

Sendung/Quelle: NDR 1 Radio MV

Letzter Sendetermin: 03.06.2018

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)