

Stoofvlees

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Rindfleisch
50 g Butter
2 Zwiebel(n)
2 Lorbeerblätter
¼ Stange/n Baguette
300 ml Bier, dunkles (belgisches), z.B. Leffe
100 ml Wein, rot
Thymian
Salz
Pfeffer
Zucker
4 Nelke(n)
Senf (Dijon-Senf)

Zubereitung:

Das Fleisch in einem Topf scharf anbraten. Die Zwiebel schneiden und im gleichen Topf ebenfalls kurz anbraten. Dann Lorbeer, 4 Nelken, Thymian sowie Pfeffer und Salz beifügen, den Topf abdecken und auf niedriger Flamme etwa eine Stunde köcheln lassen (flämisch: stoven). Zwischendurch abschmecken und nach Geschmack nachwürzen. Währenddessen das Baguette in 1 cm breite Streifen schneiden und mit Senf bestreichen. Dann das Bier, ein wenig Wein sowie das Baguette und einen Löffel Zucker hinzufügen, noch etwas kochen lassen...Fertig!! In Belgien isst man dazu Pommes Frites und Mayonnaise. Wer es ganz Original haben will, der schlägt sich noch einen Löffel Apfelkompott auf den Teller.