

Carbonnade à la flamande

Zutaten

- 800 g Rindfleisch, mageres
- 100 g durchwachsener Speck
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Prise Salz
- 1 EL Mehl
- 1/8 Liter dunkles belgisches Bier
z.B. Chimay Bleue
- 1/2 Liter Rinderbrühe
- 1 Scheibe Pumpernickel
- 2 Backpflaumen
- 1 Zweig Petersilie
- 1 kleines Lorbeerblatt
- Thymian
- Zucker
- Rotweinessig

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten - Kochzeit: ca. 60 Minuten bei 160° - 180° - Schwierigkeitsgrad: normal

Den Speck in dünne Streifen schneiden und in einer großen Kasserolle auslassen. Dann aus dem flüssigen Fett nehmen und beiseitestellen. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und im Fett des Specks portionsweise kräftig anbraten. Ebenfalls aus dem Fett nehmen und warm stellen. Die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und ebenfalls in dem Fett braten. Den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben. Das Mehl zugeben und mit Bier ablöschen. Mit Rinderbrühe aufgießen und etwas einkochen lassen. Pumpernickel Brot locker zerbröseln und mit den Backpflaumen in den Kochsud geben. Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian, Zucker und Essig in die Sauce rühren. Das Fleisch und den Speck wieder zugeben und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180°C eine Stunde dünsten.

Mit Pommes Frites und belgischem Bier servieren. Guten Appetit!

