

Biergeschnetzeltes

Wir vermissen die deftige Brauhausküche! Neben Halben Hähnen und Reibekuchen steht in vielen Brauhäusern in Köln auch Biergeschnetzeltes auf der Karte und davon haben wir auch eine Heimathäppchen-Version für euch.



Portionen: 2 Portionen
Vorbereitung: 25 min
Zubereitung: 25 min
Zeit gesamt: 50 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für das Biergeschnetzelte:

- 1 Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 250 g Champignons
- 1 kleine Möhre
- 2 EL Butterschmalz, aufgeteilt
- 300 g Geschnetzeltes vom Schwein
- Salz und Pfeffer
- Paprika edelsüß
- 150 ml Bier
- 150 g Sahne
- ½ EL Speisestärke

Außerdem:

- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

- Für das Biergeschnetzelte die Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
- Die Champignons putzen und vierteln. Die Möhre schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.
- Einen Esslöffel Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und das Geschnetzelte darin von allen Seiten scharf anbraten, bis es anfängt zu bräunen.
- Mit Salz, reichlich Pfeffer und einer guten Prise Paprikapulver würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- Restliches Butterschmalz in der Pfanne schmelzen und das Gemüse darin andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind und die Champignons ihre Flüssigkeit verloren haben.
- Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch zurück in die Pfanne geben.
- Bier und Sahne angießen, aufkochen und bei niedriger Hitze und aufgelegtem Deckel 20 Minuten schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- Währenddessen die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken.
- Speisestärke in etwas Wasser auflösen und die Soße damit binden.
- Nochmals abschmecken und mit der Petersilie bestreut servieren. Dazu schmecken Reibekuchen oder Bandnudeln – **Mahlzeit!**