Sauerländer Bierfleisch

Sauerländer Bierfleisch kann aus Rind- oder Schweinefleisch hergestellt werden. Das köstliche Schmorgericht wird in einem Bräter angebraten und später im Backofen gegart.

Die Angaben für alle Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für 2 Personen.

Zutaten für das Bierfleisch:

- 500 g Schweinenacken
- Salz
- 2 EL Öl
- 2 Nelken
- 3 Wacholderbeeren, angedrückt
- 3 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- 1 Flasche Pils (0,33 l)
- 30 g Rübenkraut
- 2 EL Weinessig
- 80 g Räucherspeck am Stück
- 1 bis 2 Karotten (etwa 120 g)
- 100 g Knollensellerie
- das Weiße von einer Stange Lauch

© WDR 2019

- Pfeffer
- gegebenenfalls Speisestärke

Zutaten für die Kartoffeln:

- 450 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 60 g Butter
- 1 EL gehackte glatte Petersilie

Besondere Utensilien:

- Tee-Ei oder Teebeutel für losen Tee
- Bräter

Zubereitung:

- **Für das Bierfleisch** den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Schweinenacken kräftig salzen und in einem Bräter mit dem Öl von allen Seiten anbraten.
- Nelken, Wacholderbeeren, Pimentkörner und Lorbeerblätter in ein Tee-Ei oder einen Teebeutel geben.
- Mit Bier, Rübenkraut, Essig Speck, Schweinenacken und 350 Millilitern Wasser in den Bräter geben und abgedeckt im vorgeheizten Backofen eine Stunde schmoren.
- Währenddessen das Wurzelgemüse putzen und in grobe Würfel schneiden.
- In den Bräter geben und eine weitere halbe Stunde schmoren.
- **Die Kartoffeln** schälen, grob schneiden und in gesalzenem Wasser in etwa 20 bis 30 Minuten weichkochen.
- Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit Butter und Petersilie vermischen.
- Das Fleisch und den Speck aus dem Bräter nehmen.
- Den Braten in etwa zwei Zentimeter breite Scheiben und den Speck in Streifen schneiden.
- Die Soße durch ein Sieb in einen Topf geben und Fleisch und Gemüse warm stellen.
- Die Soße aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Falls nötig die Soße mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke abbinden.

© WDR 2019