

Salzburger Bierfleisch



Zutaten

600g Hüferscherzel
80g durchwachsener Bauchspeck
100g Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Gelbe Rüben)
20g Tomatenmark
200g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20g Butterschmalz
0,5l Stiegl Zwickl
700ml Rindsuppe
1TL schwarze Pfefferkörner, ½ TL Kümmel, ½ TL Wacholderbeeren, 1 TL Majoran
2 Lorbeerblätter, Salz zum Würzen

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Suppengemüse und Speck scharf anbraten und herausnehmen. Das Fleisch im selben Topf scharf anbraten, tomatisieren und mit Stiegl-Zwickl aufgießen. Einreduzieren lassen und mit der gesamten Rindsuppe aufgießen. Einmal aufkochen und alle Zutaten beifügen, etwa 1,5 - 2 Stunden leicht köcheln lassen (je nach Fleischgröße - sollte es etwa in 2cm große Stücke geschnitten werden). Die letzten 30 min das erst angebratene wieder beifügen und je nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

