

Gemüse Rezepte

Bierbraten Mit Mischgemüse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Braten

1 kg	Rindfleisch ("falsches Filet)	2	Zwiebeln
	Salz	1 Teel.	Mehl
	Pfeffer; schwarz	1/8 Liter	Sahne; süß
30 g	Bratfett	1	Dose/n Mischgemüse (1
1	Flasche Bier; hell	1 Teel.	Dose=850 ml)
2 Bund	Suppengrün	1/2 Bund	Butter
			Petersilie

Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Fett im Schmortopf erhitzen, und das Fleisch von allen Seiten anbraten mit dem Bier ablöschen und ca. 30 min schmoren.

Dann Suppengrün und die geschälten ganzen Zwiebeln dazugeben und 1 weitere Std. schmoren lassen. Wenn der Braten "durch" ist, Suppengrün und Zwiebeln entfernen.

Das Mehl mit dem abgegossenen Saft des Mischgemüses verquirlen, und die Soße damit binden, zuletzt die Sahne unterziehen.

Mischgemüse mit Butter erhitzen und mit Petersilie überstreut zu Tisch bringen.

Gut dazu schmecken Rösti.