

Irish Stout

CHOPFAB DUNKEL

REZEPT

Saftiges Rindsragout mit Chopfab Dunkel

Rezept für 4 Personen



	Zutaten	Zubereitung
600g	Ragout vom Schweizer Rind	Aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren lassen.
2	Zwiebeln	Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.
2	Knoblauchzehen	
2	Karotten	Karotten und Kartoffeln schälen und in ca. 3cm grosse Stücke schneiden.
4	Kartoffeln	
2	Stangen Lauch	Lauch waschen und ebenfalls in 3cm breite Stücke schneiden.
40g	Kochspeck	Kochspeck fein würfeln.
2EL	Mehl	Rinfleischwürfel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl gut abklopfen.
2EL	Öl z.B. Erdnussöl oder Sonnenblumenöl	Öl in einen Bräter geben und erhitzen. Fleisch beigegeben und die Würfel auf allen Seiten leicht anbraten. Das geschnittene Gemüse und den Speck beigegeben. Alles unter Rühren leicht anbraten.
1EL	Tomatenpüree	Das Tomatenpüree beigegeben und unterrühren.
33cl	Chopfab Dunkel	Chopfab Dunkel und Lorbeerblatt beigegeben. Alles auf kleiner Stufe so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte reduziert ist.
1	Lorbeerblatt	So viel Bouillon zugeben, bis das Fleisch knapp bedeckt ist und ca 1.5 bis 2 Stunden auf kleiner Stufe zugedeckt weiter schmoren lassen bis das Fleisch weich und zart ist.
ca. 6dl	Rindsbouillon	Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und servieren.
	Salz und Pfeffer	

Dazu passen Spätzli oder Kartoffelstock sehr gut.

CHOPFAB DUNKEL - Die Hauptdarstellerin

Das Bier

Das milde, schwarze Stout, inspiriert durch irische Brautraditionen. Die feine und ausgeprägte Malzaromatik wird untermalt durch betörende Kaffeearomen.

Kauf mich



Jörg Schönberg – Der Autor

Die Idee

Anstelle von Rotwein für die Sauce eignet sich ein dunkles Bier hervorragend. Beim langsamen Schmoren werden die Aromen von allen Zutaten vereint und intensiviert. Nicht nur im Gaumen schön herzhaft, auch den Geruch solcher Gerichte liebe ich.

Über mich

Ich bin Genussmensch, ausdauernder Läufer und entspanne beim Kochen. Lieblingsbier der Doppelleu Boxer: Es gibt nicht eines. Ich liebe gehopfte Biere wie das Chopfab Trüeb oder das Doppelleu IPA und auf der anderen Seite die Hellen Böcke wie das Boxer Comtesse oder das Special Edition Boxer Murielle. Lieblingsbier international: Sierra Nevada Pale Ale, Craftbeer Pioniere vom Feinsten.



Mit viel Herzblut für Doppelleu Boxer tätig als:

Leiter Vertrieb, Biersommelier und Gründer

Wir wünschen Ihnen En Guete!

Weitere Informationen, Verkaufsstellen, Produktdetails und mehr über die Doppelleu Boxer AG und unsere Biere finden Sie unter www.doppelleuboxer.ch

©Doppelleu Boxer AG und Jörg Schönberg 2020