

IRISH STOUT

Chopfab Dunkel

REZEPT

Saftiges Rindsragout mit Chopfab Dunkel

Rezept für 4 Personen



	Zutaten	Zubereitung
600 g	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.
40 g	Kochspeck	Kochspeck fein würfeln.
2 EL	Mehl	Rindfleischwürfel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl gut abklopfen.
2 EL	Öl z.B. Erdnussöl oder Sonnenblumenöl	Öl in einen Bräter geben und erhitzen. Fleisch begeben und die Würfel auf allen Seiten leicht anbraten. Das geschnittene Gemüse und den Speck begeben. Alles unter Rühren leicht anbraten.
1 EL	Tomatenpüree	Das Tomatenpüree begeben und unterrühren.
33 cl	Chopfab Dunkel	Chopfab Dunkel und Lorbeerblatt begeben. Alles auf kleiner Stufe so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte reduziert ist.
1	Lorbeerblatt	
ca. 6 dl	Rindsbouillon	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.
	Salz und Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und servieren.

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 Kaffee-
aromen.

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 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