

Stoofvlees – Belgisches Schmorgericht

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg Rindfleisch zum Schmoren, in Stücke geschnitten
- 800 g Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Chili, gehackt (optional für Schärfe)
- 3-4 Zweige frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- 3 schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Rohrzucker oder brauner Zucker
- 2 Scheiben altbackenes Brot
- 1 EL Senf
- 750 ml dunkles belgisches Bier (wie Leffe Brune oder Chimay)
- 1 kg grosse, mehliges Kartoffeln, geschält und in Schnitze oder Pommes frites geschnitten
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- 3 L Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Das Rindfleisch in einem schweren Topf auf mittlerer bis hoher Hitze erhitzen in etwas Öl portionsweise scharf anbraten, bis es eine schöne, karamellisierte Kruste hat, dann zur Seite stellen.

Etwas mehr Öl in den Topf geben und die Zwiebeln ca. 10 Minuten goldbraun und weich anbraten. Knoblauch und gehackte Chili hinzufügen und eine weitere Minute braten.

Thymian, Lorbeerblätter, Nelke, Pfefferkörner und Zucker unterrühren. Das Rindfleisch wieder in den Topf geben und mit den Zwiebeln und Gewürzen vermischen. Senf hinzufügen und alles gut umrühren.

Das belgische Bier dazu giessen, bis das Fleisch fast vollständig bedeckt ist und alles zum Köcheln bringen.

Senf auf beide Seiten der Brotscheiben streichen und diese oben auf den Eintopf legen. Das Brot zerfällt beim Kochen und dickt die Sauce an.

Nun alles zugedeckt bei niedriger Hitze 2-3 Stunden köcheln lassen, gelegentlich umrühren, bis das Fleisch zart und die Sauce eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pommes frites

Die Kartoffeln in kaltem Wasser spülen, um überschüssige Stärke zu entfernen, dann gut trockentupfen.

Das Öl in einer Fritteuse oder einem grossen Topf auf 160°C erhitzen. Die Kartoffelscheiben in Portionen für 5-6 Minuten frittieren, bis sie weich, aber nicht gebräunt sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Im zweiten Frittier-Gang die Öltemperatur auf 180°C erhöhen und die Kartoffeln erneut frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind, etwa 2-3 Minuten.

Aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Servieren

Den Rinderschmortopf in Schalen mit den heißen, knusprigen Pommes servieren. Optional mit etwas frischem Thymian garnieren.

Dazu passt ein Glas belgisches Bier.