

# www.BEEF-RANCH.ch

# Guinness-Schmortöpfli



Zutaten, für 4 Portionen

2 Pack Rindfleisch zum Schmoren (Voressen, Gulasch, bereits geschnitten)  
→ das Fleisch von der Herzogenmühle ist bereits geschnitten und für den jeweiligen Verwendungszweck deklariert!

wenig Meersalz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
2 gehäufte EL Mehl  
Olivenöl zum Anbraten  
1 Zwiebel, grob gehackt  
1gr. Rüebli, geschält und grob gehackt  
4 Stangensellerie  
2 Pastinaken, geschält und grob gehackt  
1 Hand voll frische gemischte Kräuterblättchen (Rosmarin, Thymian und Lorbeer)  
600ml Guinness-Bier  
2 Dosen Tomaten à 400g  
1 Packung Blätterteig  
1 verquirltes Ei  
4 ofenfeste Förmchen

Rindfleisch salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Im Olivenöl goldbraun anbraten. Zwiebeln hinzufügen, nach einer Minute Rüebli, Sellerie, Pastinaken und Kräuter begeben. Weitere vier Minuten braten und das Guinness-Bier hinzugiessen. Die Tomaten hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Umrühren und alles etwa zwei Stunden köcheln, bis das Fleisch weich ist. Die Sauce sollte nun dickflüssig sein. Das ganze Abschmecken.

Backofen auf 190°C vorheizen (Umluft 160°C). Aus dem Blätterteig je ein Deckel für die vier ofenfesten Förmchen schneiden, Teig sollte 1cm grösser als die Öffnung oben sein. Die Ränder der Förmchen mit dem Ei bepinseln, das Fleisch in die vier Förmchen verteilen, die Teigdeckel auf die Förmchen setzen, den überstehenden Teig an die Ränder der Förmchen festdrücken. Die Teigoberfläche kreuzweise leicht einritzen und mit dem Ei bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der mittlerer Rille weitere 40 Minuten backen, bis der Teig schön goldbraun und hoch aufgegangen ist.

Wer keine Pastinaken findet, kann 4 mittlere, festkochende Kartoffeln und 2 Rüebli als ersatze nehmen.