



UNSER TIPP:

Dazu passen sehr gut Spätzle oder Bierbrot. Ist ein intensiverer Biergeschmack gewünscht, so kann man den Kalbsfond zum Teil oder auch komplett durch dunkles Bier ersetzen.

MÜNCHNER BIER G.G.A.

Entrecote mit Münchner Bier



ZUTATEN GULASCH:

3 EL Rapsöl
500 g Rindfleisch (Entrecote, Filet oder Hüfte), in dünne Scheiben geschnitten
200 g grüner Spargel, geputzt, in grobe Stücke geschnitten
1 TL Zucker
1 Karotte, in Rauten geschnitten
2 rote Zwiebeln, in dünne Spalten geschnitten
½ Stange Lauch, in Rauten geschnitten
1 kleine Zehe Knoblauch, gerieben

ZUTATEN SOSSE:

100 ml Münchner Bier g. g. A. (dunkles Bier)
½ EL Honig
150 ml Kalbsfond
ein Spritzer Sherry-Essig
Abrieb von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer
Speisestärke zum Abbinden

ZUBEREITUNG:

In einer Pfanne 2 EL Öl stark erhitzen und die Ochsen-Fleckerl von einer Seite heiß anbraten, sodass sie Farbe bekommen, aber nicht durchgebraten sind. Anschließend das Fleisch in eine Schüssel geben. Den Spargel in die Pfanne geben und mit dem Zucker bestreuen, kurz anbraten. Dann das restliche Gemüse hinzugeben und unter ständigem Rühren ebenfalls kurz mitdünsten. Danach in die Schüssel zum Fleisch geben. 1 EL Öl in die Pfanne geben, den Knoblauch andünsten und mit dem Bier ablöschen, den Alkohol verdampfen lassen. Dann den Honig hinzugeben und mit dem Kalbsfond aufgießen. In der Schüssel mit dem Fleisch und Gemüse hat sich nun unten Flüssigkeit gesammelt, diese auch hinzugeben und Mischung aufkochen lassen. Mit etwas Stärke zur gewünschten Konsistenz abbinden.

Fleisch und Gemüse zur Soße geben, nochmals aufkochen lassen und mit Sherry-Essig, Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck