



»Beschwipstes Rind im Altmark-Topf«

Rindergeschnetzeltes in Biersoße im Brotkorb



Zubereitungszeit:
45 min



Arbeitszeit:
60 min



Portionen:
2

Zutaten:

- 250 g Rinderfleisch
- 150 ml Bockbier
- 300 ml Rindfleischbrühe
- 150 g Schalotten Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Öl zum anbraten
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch fein schneiden, Bockbier in einem Topf aufsetzen und reduzieren lassen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Das Rindfleisch nach und nach hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bratsaft reduzieren, zum Aufgießen den Bockbiersud hinzugeben. Rindfleischbrühe hinzugeben und alles zum Kochen bringen. Auf der Rückseite finden Sie das Rezept für das Brot.



Empfohlen mit »echt Altmark« Produkten:

Rindfleisch von **Mein BioRind**
Bockbier von **Garley**





»Gebakener Altmark-Topf«



Zubereitungszeit:
10 min



Arbeitszeit:
30 min



Portionen:
6

Zutaten:

- 750 g Mehl
- 1 Würfel Hefe frisch
- 2 TL Salz, 1 Prise Zucker
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 250 ml Milch
- etwas Butter für die Form

Zubereitung:

Milch, Wasser (beides zimmerwarm), Zucker und Hefe (bröckeln) in eine Schüssel geben und umrühren. 10 Minuten warten, dann die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu kleine Brotleiben formen. Kleine Schüsseln oder Gärkörbe bemehlen und Leibe hineinlegen. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Leibe vorsichtig auf einem Backblech stürzen. Eine Ofenfeste Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen. Im vorgeheizten Backofen, 220 Grad, Umluft ca. 30 min. backen. Anschließend die kleinen Brotleibe aushöhlen und das Rindergeschnetzelte einfüllen.



Empfohlen mit »echt Altmark« Produkten:

Mehl von **Altmark Mühle Fuchs**

