

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 15:19:37 CET

## Beschreibung

### Zutaten

1 kg Rinderbraten, Salz, Pfeffer, 2-3 Esslöffel Öl, 1 Porreestange, 2 Karotten, 1/4 Sellerieknolle, 1/2 Pfund Zwiebeln, 1/2 Pfund frische Pfifferlinge, 0,5 l helles Bier

### Zubereitung

Fleisch salzen, pfeffern; in Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Mit der Hälfte des Biers ablöschen, zudecken und etwa 30 Minuten schmoren, bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Porree in Ringe schneiden, Sellerie und Karotten würfeln, Zwiebeln grob schneiden und nach Ablauf der halben Stunde zugeben. Etwa 1 ½ bis 2 Stunden weiterschmoren. Im Lauf der letzten halben Stunde die geputzten Pfifferlinge zugeben. Anschließend Fleisch herausnehmen, Bratenfond mit etwas Bier aufkochen und mit Crème fraiche abschmecken.

## Anmerkungen

|                          |              |                       |              |
|--------------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| <b>Zubereitungsdauer</b> | 5 Min        | <b>Schwierigkeit</b>  | ganz einfach |
| <b>Portionen</b>         | eine Portion | <b>Sonstige Menge</b> |              |
| <b>Land/Region</b>       |              | <b>Kosten</b>         |              |
| <b>Vegetarisch</b>       | 0            | <b>Laktose frei</b>   | 0            |
| <b>Diabetisch</b>        | 0            | <b>Gluten frei</b>    | 0            |
| <b>Kilo-Kalorien</b>     |              | <b>Kilojoule</b>      |              |
| <b>Fettgehalt</b>        |              | <b>Broteinheiten</b>  |              |
| <b>Eiweiß</b>            |              | <b>Kohlehydrate</b>   |              |