

Nationalpark Kalkalpen Biorindfleischwochen

Noch bis Sonntag, 5. Oktober 2104

Gasthof Schupf`n, Oberrohr 10, 4532 Rohr
Tel.: 07258/7073; www.schupfn.at;

Drei Wochen lang bieten Genusswirte der Region Steyr erlesene Rinderspezialitäten vom Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind zur Verkostung an. Beim Genusswirt Gasthof Schupf`n in Rohr werden Gäste von Silke und Reini Guttner mit Kremstaler Bierfleisch und Schupfnudeln verwöhnt. Als Getränk zum Gericht empfehlen die Genusswirte ein naturtrübes Bier.



Kremstaler Bierfleisch

Zubereitung: Das Rindfleisch in große Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und hacken. Karotten und Sellerie schälen und in gleich große Stücke schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes im Schmortopf zerlassen, das Fleisch portionsweise rundherum scharf anbraten und herausheben.

Das restliche Butterschmalz in den Topf geben und Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten, mit Mehl bestäuben. Das angebratene Fleisch zu den Zwiebeln in den Topf geben, das geschnittene Gemüse, den Senf, die Gewürze und Kräuter hinzufügen.

Mit je einer Prise Salz und Zucker würzen, Weinessig dazugeben, mit dem Bier und der Rindsuppe aufgießen. Den Eintopf einmal aufkochen lassen, zugedeckt ca. 1h köcheln lassen und ab und zu umrühren. Die Sauce mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Eventuell mit einem Mehlgmachtl nachbinden. Das Bierfleisch einen Tag vorher zubereiten, dann schmeckt es besonders gut.

Zutaten:

800 g mageres Rindfleisch (Wadschinken, zugeputzt)

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 große Karotten

1/2 Sellerieknolle

2 EL Butterschmalz

1 EL Mehl

1 EL Senf

1 TL Majoran

1 Prise getrockneter Liebstöckel

Salz, Pfeffer

2 EL Weinessig

1/2l Rindsuppe

0,3l Bier (bevorzugt dunkles Bier verwenden)