

WASSERBÜFFEL IN SCHWARZBIERSOSSE (REZEPT A LA LANDHOTEL ZU HEIDELBERG)

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Fleisch aus der Keule vom Wasserbüffel
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Schwarzbier
- Wacholderbeeren, Lorbeeren, Pfefferkörner, Piemont
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren



Zubereitung

24 Stunden vorher aus Rotwein, Gewürzen und 250 ml Wasser einen Fond kochen. Wenn dieser abgekühlt ist, Fleisch damit übergießen und ca. 24 Stunden ziehen lassen. Fleisch dann in Margarine und Rapsöl anbraten. Zwiebeln und Möhren mit anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit einem Teil des Fonds ablöschen und 2,5 Stunden garen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, Fond abgießen und mit 500 ml Schwarzbier auffüllen. Die Soße aufkochen lassen und leicht abbinden. Fleisch in Scheiben aufschneiden und Soße darüber geben. Empfohlene Beilagen wären Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!