

# BIERFLEISCH



Rezept von Hermine Holzer



## ZUTATEN

### Zutaten für 4 Portionen

- 750 g Styria Beef
- 2 große Bio-Zwiebeln
- 0,25 l Bio-Bier
- Rindssuppe
- Bio-Öl
- Salz, Bio-Pfeffer, Bio-Majoran, Bio-Thymian
- ½ Becher Bio-Sauerrahm oder Bio-Süßrahm
- 1 EL Bio-Maisstärke
- 2 EL Bio-Tomatenmark

## ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken und im Öl gut rösten. Das kleinwürfelig geschnittenen Fleisch und das Tomatenmark dazugeben. Noch einmal rösten und mit dem Bier und Rindssuppe aufgießen.

Gewürze dazugebe und das Fleisch fertig dünsten.

Den Sauerrahm mit der Maisstärke verrühren und in das Fleisch geben, kurz aufkochen lassen.