Angus-Lende in Biersoße

Zutaten

für 4 Personen

1 kg Angus-Lende am Stück vom Steidlhof

Salz,Pfeffer

4 große Zwiebeln

1 Bund Suppengrün

3 El Butterschmalz

2 El Tomatenmark

0,25 l dunkles Bier

0,5 l Fleischbrühe

1 Tl Johannisbeergelee

0,5 Tl gerebelter Majoran

1 El Zitronensaft

Zubereitung

60 Minuten mittel

1. Lende abspülen, trockentupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben
2. Zwiebeln und Suppengrün grob zerkleinern
3. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebeln und Suppengrün dazugeben, kurz mitrösten. Jetzt das Tomatenmark einrühren. Mit dem Bier ablöschen und die Fleischbrühe angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 45 Min garen. Falls Sie einen Temperaturfühler zur Hand haben, ist die Kerntemperatur zwischen 64° und 67° ideal
4. Lende aus dem Bräter nehmen und vor dem Anschneiden 10 Min ruhen lassen
5. Soße durchmixen und aufkochen lassen, bei Bedarf etwas Fleischbrühe zugeben damit die Soße nicht zu dick wird. Johannisbeergelee, einrühren mit Salz, Pfeffer, Majoran und Zitronensaft abschmecken
6. Fleisch aufschneiden, Soße dazu reichen. Als Beilage eignen sich sehr gut Petersilienkartoffeln und Buttergemüse

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept: Kochbar – dr._koch3168