

Bierfleisch mit Brezenknödel

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

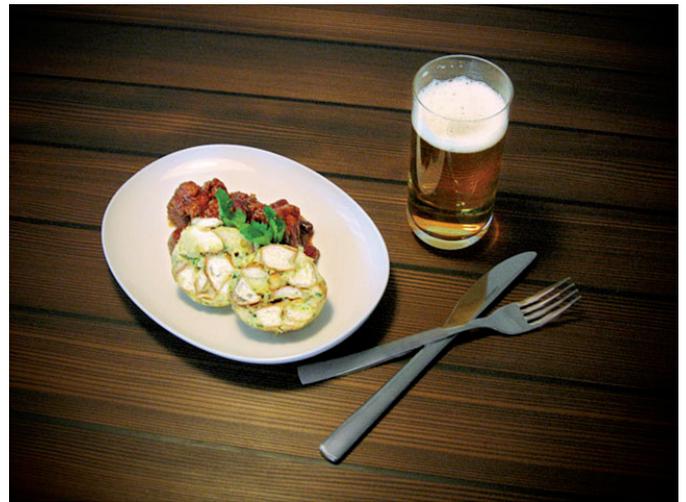
Zutaten für 4 bis 6 Personen

Für das Bierfleisch:

500 g Schweinsschulter
250 g Lauch
300 g Kidneybohnen (aus der Dose)
1 Flasche dunkles Bier (0,5 l)
1 EL Tomatenmark
2 EL scharfes Paprikapulver
1 EL getrockneter Majoran
4 Knoblauchzehen
Öl
Salz
Pfeffer

Für die Knödel:

4 Brezen
1 Zwiebel
150 g Milch
1 Ei
2 Eidotter
2 EL Butter
2 EL Petersilie (gehackt)



Zubereitung

Das in ca. 2 cm große Stücke geschnittene Fleisch in einem Topf mit Öl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Lauch zugeben, gut durchrösten, dann das Tomatenmark 2 bis 3 Minuten rösten. Paprikapulver und gehackten Knoblauch beigegeben, von der Hitze nehmen und mit Bier aufgießen. In etwa 45 Minuten weich dünsten. Bohnen beigegeben und mit Salz, Pfeffer und Suppenpulver sowie mit Majoran gut abschmecken

Die Brezen in Würfel schneiden und mit heißer Milch übergießen. 10 Minuten ziehen lassen. Die gehackte Zwiebel in Butter glasig dünsten und gemeinsam mit der gehackten Petersilie sowie den Eiern in die Brezenmasse mischen. Zuerst straff in Klarsichtfolie, dann in Alufolie nicht zu fest einwickeln und im Wasserbad ca. 15–20 Minuten garen. Die Knödel in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Bierfleisch dekorativ auf dem Teller anrichten.