Rindfleischtopf mit Guinness
Beef braised in Guinness

Die ist ein traditionelles Gericht aus den irischen Brauhäusern, das ganz besonders an kalten Tagen mundet. In Irland ist man der Meinung, dass man das Gericht am Vortag zubereiten soll, damit es dann am Tag des Verzehrs noch einmal 45 Minuten im Ofen aufgewärmt am besten schmeckt. Unverzichtbare Begleiter sind Brot und natürlich frisch gezapftes Guinness.

Herkunft: Irland
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 2 Stunde(n)

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Rindfleisch aus Hüfte, Brust oder Schulter
500 g Karotte(n)
3 Zwiebel(n)
3 EL Weizenmehl
4 EL Öl
1 Zweig(e) Petersilie
1 Zweig(e) Basilikum
400 ml Guinness
60 ml Whiskey
1 EL Honig
200 ml Rinderbrühe
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 Zweig(e) Petersilie zum Garnieren



Rindfleischtopf mit Guinness

Vorbereitung

Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Mehl kräftig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und gründlich mischen. Petersilie und Basilikumblätter abzupfen und fein hacken, dabei etwas Petersilie für die Garnitur beiseite legen. Die Karotten schälen und in Streifchen von der Größe eines kleinen Fingers schneiden.

Zubereitung

Das Rindfleisch im gewürzten Mehl wenden, bis es vollkommen damit überzogen ist. 2 EL Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anwärmen, die Zwiebeln darin dünsten, bis sie weich sind, danach in eine ofenfeste Kasserolle füllen. 2 EL Öl in die Pfanne geben, die Hitze erhöhen und das Fleisch portionsweise darin rundherum scharf anbraten. Das angebratene Fleisch auf die Zwiebeln in die Kasserolle, die Karotten rund um das Fleisch legen. Noch etwas Öl in die Bratpfanne geben und das restliche gewürzte Mehl darin anrösten, mit etwas Brühe ablöschen, kurz verkochen und in die Kasserolle zum Fleisch geben. Einen Ofen auf 150°C vorheizen. Die Kasserolle auf den Herd stellen, langsam erhitzen, dabei Whiskey, Guinness, Honig, ein paar gehackte Kräuter und nach Bedarf noch etwas Brühe hinzugeben. Umrühren, den Deckel

© 2026 coquina.de

auflegen und das Ragout im vorgeheizten Ofen 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Über Nacht stehen lassen, am Tag des Servierens etwa 45 bis 60 Minuten im Ofen erhitzen und anschließend mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

© 2026 coquina.de