



## \_\_\_\_\_ MIT HOLZFEUER UND KUPFERKESSEL

## \_\_\_\_\_ RAGOUT MIT BIER & SIRUP – STOOFVLEES MET BIER & STROOP

Dieses traditionelle belgische Ragout wird am besten mit obergäurigem (braunem) Bier, welches in Belgien auch „dubbel bier“ also Doppelbier genannt wird, zubereitet. In diesem Bier finden sich Aromen wie Nelken, Süßholz und Sternanis wieder. Zur Not kann man auch dunkles Weizenbier nehmen.

Mit Oregano und dem leicht karamellisierten und gerösteten Knoblauch bekommt das Gericht eine zeitgemäße, mediterrane Wendung. Am leckersten schmeckt es mit einem Pastinakenpüree, Kartoffelpüree oder selbstgemachten Pommes frites als Beilage.

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (oder 160°C Heißluft) vorheizen. Die Zwiebeln werden in feine Stücke geschnitten und beiseite gelegt. Das Fleisch in grobe Stücke, ungefähr 2 x 2 cm, schneiden. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, und anschließend mit etwas Mehl melieren.

Die Butter in einem großen, ofenfesten Bräter auf mittlerer Hitze erhitzen und dann das Fleisch dazugeben. Die Fleischstücke rundum braun anbraten, dann die Zwiebeln 2 Minuten mitgaren lassen. Anschließend kommt das Lorbeerblatt, der Oregano, die Brühe und die kleingeschnittenen, getrockneten Tomaten hinzu und das Ganze wird mit dem Bier abgelöscht.

2. Den Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Gericht sollte darin 1 1/2 Stunden mit halboffenem Deckel sanft schmoren. Hin und wieder umrühren. Dann die Knoblauchknolle mit Olivenöl einreiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Knoblauchknolle dann eine Stunde neben dem Ragout butterweich werden lassen.

Nach einer Stunde kommt der Knoblauch aus dem Ofen und sollte 10 Minuten abkühlen. Die Spitze der Knolle dann abschneiden und den Knoblauch aus den Zehen drücken. Danach wird der gegarte Knoblauch zerdrückt und mit dem Stroop vermengt. Den Knoblauch- Stroop-Brei in das Ragout einrühren und weitere 1 1/2 Stunden garen lassen.

Mit dem Pastinakenpüree, dem Kartoffelpüree oder den Pommes frites servieren und genießen...

Guten Appetit!

### **Zutaten** für 4-6 Personen

2	Zwiebeln
1 kg	durchwachsenes Rindfleisch
4 EL	Mehl
60 gr	Butter
1	Lorbeerblatt
4	Zweige frischer Oregano
200 ml	Rinderbrühe
5	getrocknete Tomaten, kleingeschnitten
300 ml	Doppelbier/Obergäriges Bier (siehe Tipp)
1	Knoblauchknolle
4 EL	Stroop