

### Rindfleisch, in Bier gedünstet

1 kg Oberschale, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 100 g Speck, 1/2 l helles Bier, Salz, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, die Schale von 1 Apfelsine, Zitronensaft.

Das vorbereitete und gewaschene Rindfleisch in nicht zu große Würfel schneiden, die Zwiebeln, die Möhre und den Speck, alles kleingeschnitten, untermischen und mit Bier übergossen 24 Stunden in einem nicht oxydierenden Topf kühl stellen. Dann das marinierte Fleisch samt Bier und Gemüse unter Hinzufügen von etwas Salz auf schwachem Feuer oder in der Backröhre 1 1/2 bis 2 Stunden dünsten. Die Soße abgießen, durchsiehen, noch etwas eindampfen und mit in Wasser verrührtem Kartoffelmehl andicken. Die vorher gut gewaschene, gebrühte und wie Fadennudeln geschnittene Apfelsinenschale in der Soße durchkochen und diese vor dem Servieren mit Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch wird in der Soße zu Tisch gebracht.

Die streifig geschnittene Apfelsinenschale könnte auch schon beim Eindampfen der Dünstsoße zugesetzt werden.

Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln oder Butterreis.