

Steak- und Guinness- Pie

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

- 350 gr. Rindfleisch zum Schmoren, in Würfel geschnitten
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Mehl gehäuft
Olivenöl
- 1 kleine grob gehackte Zwiebel
- 2 Karotten geschält und grob gehackt
- 2 Selleriestangen geschält und grob gehackt
- 1 Handvoll Kräuterblättchen (Rosmarin, Thymian und Lorbeer)
- 3 dl Guinness-Bier (Stout)
- 1 Dose Tomaten (400 gr.)
- 250 gr. Blätterteig
- 1 verquirltes Ei



Zubereitung:

Das Rindfleisch salzen und pfeffern und im Mehl wenden. Mit wenig Olivenöl in einer Bratpfanne goldbraun braten. Die Zwiebel grob hacken, beifügen und eine Minute weiterbraten. Karotten und Selleriestangen schälen und grob hacken, dann die Karotten, den Sellerie und die Kräuter zugeben. Weitere vier Minuten braten und das Bier zugiessen. Die Tomaten zufügen und alles zum Kochen bringen. Umrühren und etwa zwei Stunden weiterköcheln, bis das Fleisch weich ist. Die Sauce sollte dickflüssig sein. Würzen.

Für die Pies den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Das Fleisch in die Förmchen füllen. Den Blätterteig mit etwas Mehl bestäubt ca. 0,5 cm. dick ausrollen. Dann nach Anzahl der Förmchen Kreise ausstechen, die jeweils 1 cm. grösser sind, als der Durchmesser der Förmchen. Die Ränder der Förmchen mit dem verquirlten Ei bepinseln, dann die Teigkreise auf die Füllung setzen und den überstehenden Teig aussen am Rand der Formen festdrücken. Die Teigoberfläche kreuzweise leicht einritzen und mit dem verquirlten Ei bepinseln. Im vorheizten Backofen auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen, bis der Teig schön goldbraun und hoch aufgegangen ist.

(Infolge der langen Kochzeit des Rindfleisches bringen wir dies bereit vorbereitet mit)