



ALTBBIERSENF

Unseren **Altbiersenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Fisch und aller Art Grillgut genießen.

Wunderbar auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, Soßen und Krusten.

1-2 Löffel im Bratensud ergeben ein wunderbares Geschmackserlebnis.

Schmorbraten mit Altbiersenf

Küchenfertiges Rindfleisch ringsherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Schmortopf mit Speckscheiben auslegen und den Braten darauf legen. Gewürfelte Zwiebeln und Möhren, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner und ein paar Gewürznelken dazu geben. Den Inhalt von einer Flasche Altbier und etwas Fleischbrühe angießen.

Den Topf schließen und den Braten 60 Min. schmoren lassen. Danach das Fleisch großzügig mit Altbiersenf bestreichen und mit geschlossenem Deckel weitere 30-60 Min. schmoren lassen. Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb streichen, Mehl in Butter bräunen und mit dem Fond ablöschen. Das Ganze etwa 8 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Altbiersenf abschmecken.

Braten in Scheiben schneiden und mit Soße anrichten.

Dazu passen wunderbar Kartoffelknödel.

Marinade für Grillfleisch

Altbiersenf mit etwas Öl, Honig, Pfeffer und Salz mischen.

Das Grillfleisch mit der Marinade einstreichen bzw. mischen und 24 Std. einziehen lassen. Danach das Fleisch je nach Wunsch braten, grillen, räuchern oder backen.