

Beef & Guinness Pie

Irische Rindfleischpastete



Isst man typischerweise als **Abendmahlzeit**. Die **gehaltvolle Pastete** passt besonders **gut in die Winterzeit**. Gern wird als **Beilage Soda Bread** gereicht – ein **Klassiker aus irischen Bäckereien**. Für das **schnell zubereitete Brot** wird als **Treibmittel Natron (Soda)** anstelle **traditioneller Hefe** verwendet.

Zubereitung

1 Fleisch würzen und unter **regelmäßigem Umrühren** in einer Pfanne **anbraten**. Wenn das **Fleisch durchgebraten** ist, dieses mit einem **Löffel herausnehmen**.

2 **Zwiebeln, Möhren, Champignons** und **Porree** klein **schneiden**. Das **geschnittene Gemüse** in die **Pfanne** mit dem **Fleischsud** geben und **anbraten**. Mit **Thymian, Salz** und **Pfeffer** würzen. Anschließend die **Rinderbrühe** hinzugeben und danach das **Fleisch** wieder zurück in die **Pfanne** geben.

3 Das **Guinness-Bier** in die **Pfanne** schenken und **warten** bis es **aufkocht**. Als nächstes den **gesamten Inhalt** der **Pfanne** in einen **großen Topf** umfüllen und **alles bei 220 Grad** für **2 Stunden** (im **vorgeheizten Ofen**) **garen**.

‘ Nun kann das **Soda Bread** **vorbereitet** werden. Dazu werden **alle Zutaten** miteinander **vermischt** und der **klebrige Teig**

Zutaten

4 Personen

Für den Beef & Guinness Pie:

- 900 g Rindergulasch
- 2 große Zwiebeln
- 4 Möhren
- 2 Lauchstangen
- 300 ml Rinderbrühe
- 330 ml *Guinness* (dunkles Bier)
- 15 Champignons
- 2 Rollen Blätterteig
- 1 EL Salz und Pfeffer
- 1 EL Thymian

Für die Beilage Soda Bread:

- 200 g Weizenmehl
- 200 g Vollkornmehl
- 100 g Haferflocken
- 1 TL Salz
- 1 TL Speisnatron
- 1 Becher Buttermilch



Zubereitungszeit
2,5 - 3 Stunden



Irland: Beef & Guinness Pie mit Soda Bread – Irische Rindfleischpastete

in einen Fladen geformt. Dieser kann dann auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech für 45 Minuten zusammen mit dem Pie im Ofen backen.

5 Nach den 2 Stunden, wenn das Fleisch zart ist, den Topf aus dem Ofen holen. Eine Kasten Kuchenform mit dem ferti-

gen Blätterteig auslegen und die zubereitete Fleisch-Gemüse-Mischung hineinfüllen. Form mit einer weiteren Rolle Blätterteig zudecken. Alles nach Packungsanweisung des Blätterteigs im Ofen fertig backen.

Dazu passt gut

... als Beilage: Jede Art von Gemüse, wie zum Beispiel junge Erbsen.

... als Getränk: Ein kühles irisches Bier – vorzugsweise natürlich ein *Guinness!*

Land

Im Zuge der ersten Erweiterung der Europäischen Gemeinschaft trat Irland im Jahre 1973 zusammen mit Dänemark und dem Vereinigten Königreich bei.

Das Land, das für die Offenheit und Freundlichkeit seiner Bevölkerung bekannt ist, besitzt eine traditionell einfache aber gehaltvolle Küche, wie das bekannte Irish Breakfast und das Irish Stew – ein deftiger Eintopf. Zu den wichtigsten Lebensmitteln gehören Kartoffeln, Geflügel, Eier, Butter sowie weitere Milchprodukte. Aber auch Lamm- und Rindfleisch sind neben Meeresfrüchten und Fisch und Muscheln von Bedeutung.



Der Koch

Michael Bonner

Mein Geheimitipp damit's gelingt: Ein *Guinness* für die Pfanne bedeutet auch ein *Guinness* für den Chef!



Enjoy your meal!

Guten Appetit!