

Bierkasserolle

Zutaten für 6 Personen

1,2kg	Rindsschulter
40 gr	Butter
2	geschälte Knoblauchzehen
1	geschälte Zwiebel
200 gr	Karotten
200 gr	Sellerie
1	Lauchstengel
4	EL gehackte Kräuter (Oregano, Salbei, Basilikum, Petersilie)
1	Lorbeerblatt
	Salz, Gewürze
0,5 dl	Essig
1 TL	scharfer Senf
5 dl	dunkles Bier
0,5 dl	Sojasauce
5 dl	Bratensauce



Zubereitung

Das Fleisch in fingerdicke Streifen schneiden und würzen, die Zwiebeln und das Gemüse feinblättrig schneiden. Beides in der Kasserolle im Butter anbraten.

Restliche Zutaten beifügen und zugiessen und bei zugedeckter Kasserolle bei schwacher Hitze ca. 1- 1 ½ Std. garen lassen.