

# Bierfleisch mit Servietten-Knödeln und Rosenkohl

**Für zwei Personen**

**Für das Bierfleisch:**

1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	250 g Roastbeef
100 g Kochschinken	1 EL Tomatenmark	2 EL Mehl
1 Prise Zucker	500 ml dunkles Bier	2 EL Apfelessig
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Serviettenknödel:**

1 Zwiebel	200g altbackenes Toastbrot	2 Eier
100 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Muskatnuss
Öl	Salz	Pfeffer

**Für den Rosenkohl:**

10 Rosenkohl-Röschen	20 g Butter	50 g Semmelbrösel
1 TL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für das Bierfleisch Roastbeef waschen, in Würfel schneiden. Schinken fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Fleisch und Schinken in Butterschmalz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Im gleichen Fett Zwiebel und Knoblauch goldbraun anrösten, Tomatenmark, Zucker und Mehl dazugeben und kurz mit rösten. Mit einem Schuss Essig ablöschen, Bier dazugeben. Lorbeerblatt, Thymian, Salz und Pfeffer beifügen und kochen lassen. Sauce in einem Mixer fein pürieren. Anschließend Fleisch und Schinken beifügen und kurz durchziehen lassen.

Für die Serviettenknödel Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Altbackenes Brot in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel Milch und Eier verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Semmel hinzugeben. Petersilie waschen, zupfen, hacken und ebenfalls dazugeben. Semmel-Masse durch kneten und zu einer Rolle formen. In ein Tuch einwickeln und in kochendem Wasser garen.

Rosenkohl waschen, putzen und Blätter abzupfen. Kohlsprossenblätter in neutralem Öl anschwitzen und leicht mit Zucker karamellisieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter schmelzen, Brösel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Bierfleisch und Serviettenknödel anrichten, Rosenkohl daneben geben, mit den Bröseln garnieren und alles servieren.

Margita Greyer am 04. Januar 2016