

# Oh, là là

Bon  
appétit!

Flämisches  
Karbonat



WEIDEMANN  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Flämisches Karbonat*

## *Zutaten für 4 Personen:*

1 l Rinderbrühe, 720 g Rinderschulter (Bug), 400 ml Schwarzbier, 120 g Schweinebauchspeck, 240 g Zwiebeln, 60 g Mehl, 40 g Tomatenmark, 1 großes Lorbeerblatt, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Thymian oder 1 TL Thymiengewürz, 2 TL Zucker, 1 TL Essig, 1 Knoblauchzehe, Salz und weißer Pfeffer.

## *Zubereitung:*

1. Den Speck in dünne Streifen schneiden und in einem Schmortopf auslassen. Den ausgelassenen Speck entnehmen und beiseitestellen.
2. Die Rinderschulter in kleine Würfel schneiden und im Fett des Specks kräftig anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen.
3. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und ebenfalls im Fett bei mittlerer Hitze braun dünsten, nicht scharf anbraten. Den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben. Dann das Tomatenmark anrösten, das Mehl dazugeben und alles leicht anschwitzen, mit Schwarzbier ablöschen. Nun mit Rinderbrühe aufgießen und etwas einkochen lassen.
4. Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian, Zucker und Essig in die Soße rühren. Das Fleisch und den Speck wieder zugeben und ca. 3 Stunden bei niedriger Hitze schmoren lassen.

Als Beilage empfehlen wir Nudeln oder Baguette.