

norwegisches Porterstek

(für 6 Personen)

Zutaten

**1200g Rinderbraten
(a.d. Nuss)**

3 Zwiebeln

**500ml Porterbier
(wie dunkles Köstritzer)**

**200ml schwarzer
Johannisbeersaft**

100ml Sojasauce

10 Wacholderbeeren

10 Pfefferkörner

3TL getr. Thymian

1,5l Rinderbrühe

250ml Sahne

2 EL Preiselbeeren

Zubereitung

Rindfleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und von Flechsen und Silberhaut usw. befreien.

Zwiebeln schälen und grob schneiden.

**In einem für das Fleisch ausreichenden Bräter
Zwiebeln und alle weiteren Zutaten aufkochen.**

Bratenfleisch hineingeben und bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel gute 1,5h schmoren. Das Fleisch ab und zu mit dem Sud übergießen oder wenden, falls es nicht komplett bedeckt ist.

**Das Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen
(Es sollte ca 75Grad Kerntemperatur haben)**

Den Sud durch ein Sieb in einen Topf geben und mit Sahne und evtl. Speisestärke etwas andicken und einreduzieren.

Mit 2 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer abschmecken.

Fleisch aufschneiden und mit Sauce und Salzkartoffeln servieren.