

# Bierfleisch mit Semmelknödel

---

Caritas-Altenheim St. Pius, Ingolstadt

## Zutaten für Bierfleisch

|       |                            |
|-------|----------------------------|
| 1 kg  | Schweinehals oder Schulter |
| 2 Fl. | dunkles Bier               |
|       | Knoblauch, Salz, Kümmel    |
| 1     | Karotte                    |
| ½     | Sellerie                   |
| 1     | mittlere Zwiebel           |
| 2 TL  | Tomatenmark                |
|       | Wasser                     |

## Zutaten für Semmelknödel

|   |  |
|---|--|
| 6 | Semmeln vom Vortag (in Scheiben geschnitten) |
| 1 | mittlere Zwiebel                             |
|   | Petersilie                                   |
|   | Salz, Muskat, Pfeffer                        |
|   | etwas Milch                                  |
| 3 | Eier   |

## Zubereitung

Schweinefleisch mit Gewürzen kräftig einreiben, in eine Kasserolle geben, mit Gemüse und Bier bedecken.

Fleisch etwa 2-3 Tage kaltstellen und ziehen lassen.

Fleisch und Gemüse aus der Kasserolle nehmen, Fleisch in etwas Öl rundum anbraten, Gemüse dazugeben, mit Tomatenmark dunkelbraun rösten.

Immer wieder mit dem Biersud ablöschen, reduzieren lassen und bei 140°C ca. 2 Stunden zugedeckt langsam braten, nach und nach mit Biersud und Wasser aufgießen. Das Fleisch ist fertig, wenn beim Anstechen nur noch heller Saft hervortritt, der nicht mehr gerinnt.

Fleisch aus dem Raindl nehmen und zugedeckt heiß stellen.

Fleischsaft reduzieren und eine kräftige Soße herstellen.

---

### Zubereitung Semmelknödel

Semmeln mit etwas Milch einweichen, restliche Gewürze, fein geschnittene Zwiebel mit den Eiern zugeben, kräftig mischen und ½ Stunden kaltstellen.

Inzwischen kräftig gesalzenes Wasser in einem passenden Topf zum Kochen bringen. Semmelknödel abdrehen und in sprudelndes Wasser geben. Das Wasser herunterschalten und zugedeckt ca. 20 Min. ziehen lassen.

### Tischgebet

*Lieber Gott, du lädst uns ein,  
Gast an deinem Tisch zu sein.  
Jeden Tag willst du uns geben,  
was wir brauchen, um zu leben.*