

רכיבים:

2 כוסות בירה לבנה

1¼ ק"ג בשר (שייטל), חתוך לקוביות

¼ כוס שמן

5 שיני שום קצוצות

3 בצלים גדולים, פרוסים

2 כפות דבש

3 כפות חרדל חריף

2 כפות קמח

3 כפות חומץ - יין אדום

מלח ופלפל שחור, טחון טרי

1 כוס מרק עוף צח

אופן ההכנה:

1. מחממים בסיר כבש את השמן, ומשחימים את קוביות הבשר מכל הצדדים. מוציאים.

2. מוסיפים לסיר את השום והבצל ומטגנים עד שיזהיבו קלות, מחזירים את הבשר לסיר, מוסיפים את הדבש, החרדל והקמח ומטגנים 2 דקות.

3. מוסיפים את החומץ ומתבלים במלח ובפלפל. מוסיפים את הבירה והמרק ומביאים לרתיחה. מבשלים על אש קטנה כשעתיים וחצי - שלוש, עד שהבשר רך והרוטב סמיך.

הצעת הגשה:

מגישים בליווי לחם טרי ותפוחי אדמה אפויי.