Irlantilainen lihamuhennos

Aineet:
800 g naudan paistia
1 iso sipuli
½ prk hillosipuleita
½ l lihalientä
2-3 dl Guinnessia
3 valkosipulinkynttä
3 rkl sokeria
3 rkl vehnäjauhoja
2 rkl punaviinietikkaa
3-4 laakerinlehteä
suolaa
mustapippurirouhetta

Valmistus: Leikkaa paisti krouveiksi (n. 3 x 3 cm) kuutioiksi, paistele pienissä erissä värit pintaan. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Ota lihat pannulta pois, lisää lihojen rasvan joukkoon sokeri ja anna karamellisoitua. Lisää hakattu sipuli, hillosipulit ja vehnäjauhot. Freesaa hetken, vehnäjauhojen ei tarvitse ruskistua. Kaada joukkoon lihaliemi ja olut, lisää laakerinlehdet, punaviinietikka ja murskatut valkosipulinkynnet. Mausta suolalla ja mustapippurirouheella. Lisää lihat joukkoon ja anna hautua hiljaisella tulella ilman kantta, kunnes kastike on kiehunut kokoon ja lihat ovat mureutuneet. Varaudu parin-kolmen tunnin hauduttamiseen.