

Schwarzbier-Gulasch



Einkaufsliste:

800g Rindfleisch (Rinder-Gulasch)
2-3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2EL Butter
500ml Schwarzbier
500-600ml Rinderbrühe
1 Mohrrübe
2 Kartoffeln
2TL schwarzen Pfeffer
1EL Paprikapulver
Salz nach Belieben
4-5 Lorbeerblätter
2-3 Wacholderbeeren
2EL Butter

So wird's gemacht

Butter in einem großen Topf schmelzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Zwiebeln derweil in Stücke schneiden und mit dem Knoblauch hinzugeben. Gewürze sowie klein gewürfelte Karotte und Kartoffeln hinzufügen und mit dem Bier ablöschen. 20 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Sollte vor der Zeit die Flüssigkeit schon gut verdampft sein, schon vorab etwas Brühe angießen.

Weitere Brühe angießen und immer etwa 20 Minuten köcheln lassen, dann nachgießen. Fleisch etwa 2 Stunden schmoren lassen, dies kann auch im Ofen geschehen. Am Ende sollte das Fleisch sehr weich sein. Nochmals abschmecken. Fleisch abschöpfen und den Rest nach Belieben zu einer sämigen Masse pürieren, ggf. 1TL Speisestärke in etwas Wasser anrühren und die Sauce damit unter Rühren andicken. Kein Muss!

Mit Pellkartoffeln und Salat oder z.B. Rotkohl servieren.