

Biergulasch

Gulasch lieben wir ja sowieso – aber diesmal bekommt es durch das Dunkelbier eine ganz besondere Note.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 120 Min. · Gesamtzeit 150 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 kg Gulasch (wir haben Nackenbraten genommen)
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz
2 -3 Möhren
1 EL Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
2 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
400 ml Rinderfond
,5 l Dunkelbier
1 EL mittelscharfer Senf
1/2 TL gemahlener Kümmel

Zubereitung

1. Gebt 2 EL Butterschmalz in eine hohe Pfanne oder einen Bräter und bratet darin das Gulasch scharf an. Lasst dabei unbedingt genug Platz zwischen den einzelnen Fleischstücken. Sie sollten nicht übereinander liegen. Dann bratet lieber mehrere Runden.
 2. Schält zwei große Zwiebeln und eine Knoblauchzehe, schneidet sie in feine Stücke und gebt sie dann zum Fleisch. Der Herd sollte jetzt auf mittlere Hitze runtergedreht werden. Schält 2-3 Möhren, schneidet sie in feine Scheiben und gebt sie ebenfalls zum Fleisch. Dazu kommen jetzt 2 EL Tomatenmark. Die werden gut untergerührt und das Tomatenmark wird so noch ein wenig mit angeröstet und kann sein Aroma entfalten. Dann würzt ihr das Ganze ordentlich mit Salz, Pfeffer und 1 EL Paprika edelsüß.
 3. Gebt jetzt 1 EL Mehl in die Pfanne, verrührt das Ganze einmal und gießt dann 400 ml Rinderfond und 0,5 l Dunkelbier dazu. Rührt noch einmal um und lasst das Gulasch dann erstmal eine halbe bis ganze Stunde auf niedriger Flamme mit Deckel köcheln.
 4. Danach rührt ihr 1 EL mittelscharfen Senf und ½ TL gemahlene Kümmel ein, würzt eventuell nochmal mit Salz und Pfeffer nach und lasst das Gulasch dann gerne ein/zwei Stunden auf kleiner Flamme vor sich hinköcheln.
-