

Biergulasch

Thema:	ein Gulaschgenuss mit dunklem Bier
Saison:	für uns eher ein Gericht für die kühlere Jahreszeit
Besonderheit:	mit fluffigen Semmelknödeln genießen
Zu Beachten:	aufgewärmt schmeckt das Gulasch noch einmal so gut,.....

Zutaten / Einkaufsliste (für 4-6 Personen)

1,5 kg	Schweinegulasch
½ lt.	dunkles Bier
1 lt.	Brühe
8-10	Zwiebel (groß)
2	Chinesischer Knoblauch
1	Karotte (groß)
1	gelbe Rübe (groß)
1 Becher	Sauerrahm
2 EL	Tomatenmark
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Paprikapulver
n.B.	Öl
n.B.	gemahlener Kümmel
n.B.	Mehl



Zubereitung

Zwiebel in Halbmonde schneiden und in etwas Öl goldbraun anrösten. Das in Würfel geschnittene Gulaschfleisch hinzufügen und mitrösten. Das Tomatenmark unterrühren, ebenfalls kurz anrösten und mit dem Bier ablöschen und aufkochen lassen. Danach die Brühe dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel würzig abschmecken. Die Karotte und die gelbe Rübe fein reiben und unter das Gulasch mischen und das Ganze für mindestens 1,5 Stunden köcheln lassen. Zum Schluss den Sauerrahm mit etwas Mehl verrühren (Mehl je nach gewünschter Konsistenz der Sauce) und unter das Gulasch rühren und nochmals kurz aufkochen lassen.

Mit fluffigen Semmelknödeln servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

