

# Rezept Biergulasch

Durch die Zugabe des dunklen Bieres erhält dieses Biergulasch einen kräftigen, rustikalen Geschmack.

## Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Gulasch vom Schwein

40 g Butter

1 TL Senf

1 EL Tomatenmark

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/2 l dunkles Bier (z.B. dunkles Weizen oder auch Schwarzbier)

1/2 l Gemüsebrühe

je 1 TL Salz, schwarzer Pfeffer und Paprikapulver

ca. 30 g Speisestärke

## Zubereitung:

In einem großen Topf die Butter erhitzen und das Gulasch darin von allen Seiten bei großer Hitze kräftig anbraten.

Das Gulasch anschließend mit dem Senf sowie dem Tomatenmark verrühren und das Ganze kurz auf mittlerer Stufe anschwitzen.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken, die Zwiebel zu dem Fleisch geben und die Knoblauchzehe hineinpressen.

Das Biergulasch mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Paprikapulver würzen.

Das Gulasch zusammen mit den Zwiebeln andünsten, danach mit dem Bier ablöschen, das Biergulasch nun kurz aufkochen lassen, bevor es mit der Gemüsebrühe aufgegossen wird.

Das Biergulasch nun erneut aufkochen und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze für ca. 60 min köcheln lassen.

Während dieser Zeit das Biergulasch öfter umrühren, kurz vor Ende der Garzeit die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Gulasch damit binden.  
Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und mit z.B. Semmelknödel servieren.

*Zurück zu den Fleischrezepten*