



Bayerisches Dunkelbiergulasch

Zutaten

1 kg Rindergulasch

500 g Kartoffeln

2 Ta. dunkles Bier

400 ml Rinderbrühe

1 Stk. große Zwiebel

2 Stk. Knoblauchzehe

2 Stk. roter Paprika

2 TL Zucker

2 EL Tomatenmark

2 EL mittelscharfer Senf

1 EL Thymian

1 EL Paprika edelsüß

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

Anweisungen

- 1 Zwiebel und Knoblauch klein hacken, Paprika in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Den DO heiß werden lassen und die Zwiebeln glasig dünsten. Den Knoblauch dazu geben und mitdünsten. Paprika und Zucker hinzugeben, kurz anbraten und ständig umrühren. Tomatenmark unterrühren und weiter dünsten. Jetzt ca. 1/4 des Bieres angießen und ein wenig reduzieren lassen. Nach und nach das restliche Bier dazu gießen. Fleisch, Kartoffeln und Rinderbrühe hinzu geben. Mit Thymian, Paprikapulver und Senf würzen. Kurz aufkochen und für mindestens 1,5 bis 2 Stunden schmoren lassen, damit das Fleisch zart wird und das Bittere vom Bier verschwindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 * Statt Dunkelbier kann man auch Altbier nehmen * Man kann das Fleisch auch zuerst anbraten, aber ohne wird es zarter und saftiger.