

Biergulasch



Die Zwiebeln in Schmalz oder Öl leicht anbraten, das Fleisch dazugeben und mit anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls noch kurz anrösten. Mit Bier und Wasser oder Brühe angießen und nach Geschmack würzen.

Dann darf das Gulasch ca. 1 Stunde (je nach Größe der Fleischstücke auch länger) leise vor sich hin köcheln. Evtl. noch Wasser angießen.

Vor dem Servieren etwas mit Speisestärke andicken und nochmals abschmecken.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Semmelknödel.

- 1 ½ kg** Fleisch, gemischt für Gulasch (Rind und Schwein)
- ½ Liter** Bier, dunkles oder Schwarzbier
- ¾ Liter** Wasser oder Brühe
- 1 kg** Zwiebel(n), gewürfelt
- 2 EL** Butterschmalz, Schweineschmalz oder Öl
- 2 EL** Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß und scharf
- Kümmel nach Belieben
- Speisestärke