

Gulasch



Gulasch- bzw. Schnitzelfleisch mundgerecht würfeln und im Topf mit erhitztem Butterschmalz scharf anbraten (die folgenden Zutaten erst zugeben, wenn das Wasser völlig verdampft ist und das Fleisch schon etwas Farbe angenommen hat). Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Gehackte Zwiebel, geriebene Karotte und gepressten Knoblauch sowie den Senf und das Tomatenmark dazugeben. Kurz weiter braten. Mit Bier ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Gemüsebrühe dazugeben und alles im geschlossenen Topf mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

5 Min. vor Kochende die Crème fraîche einrühren. Nach Bedarf Saucenbinder zugeben oder noch einmal etwas abschmecken.

500 g Schweinefleisch für Gulasch,
evtl auch Schweineschnitzel

2 EL Butterschmalz

½ TL Senf

1 EL Tomatenmark

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

1 Karotte(n)

200 ml Bier

600 ml Gemüsebrühe

1 TL Salz

1 TL Pfeffer, gemahlener

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 EL Crème fraîche

1 EL Saucenbinder