



## Nevs Brauhausgulasch

Das Fleisch im Schmalz scharf anbraten. Es muss schön dunkelbraun sein, davon hängt das Ergebnis ab. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Nun die geriebenen Karotten, den gepressten Knoblauch, das Tomatenmark und den Senf zugeben und kurz mitbraten.

Die geviertelten Zwiebeln zugeben und ebenfalls kurz mitgaren. Alles mit dem Bier und der Brühe ablöschen und mindestens 1 1/2 Std. sachte köcheln lassen. Bei Bedarf mit Bier/Brühe auffüllen.

Kurz vor Kochende die gehackten Kräuter zugeben und den Schmand einrühren. Kräftig würzen.

Dazu schmecken am besten selbst gemachte Spätzle. Das Gulasch schmeckt am nächsten Tag erwärmt fast noch besser.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 1 Stunde 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 50 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>½ kg</b>	Gulasch, vom Schwein
<b>½ kg</b>	Gulasch, vom Rind
<b>1 EL</b>	Schweineschmalz
<b>5 große</b>	Zwiebel(n), geviertelt
<b>3 Zehe/n</b>	Knoblauch, gepresst
<b>2</b>	Karotte(n), gerieben
<b>½ Liter</b>	Bier (Schwarz-)
<b>¼ Liter</b>	Brühe
<b>2 EL</b>	Senf
<b>1 EL</b>	Tomatenmark
<b>1 EL</b>	Kräuter (Rosmarin, Oregano, Petersilie), gehackt
<b>2 EL</b>	Schmand
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver

**Rezept von: Der\_Nevs**