

Schwarzbiergulasch

für den Dutch Oven

Das Gulasch und die Champignons im Dutch Oven scharf anbraten. Das Tomatenmark auch kurz mit anbraten und mit dem Schwarzbier den Bratensatz ablöschen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und den Dutch Oven mit 6 Kohlen unten/12 Kohlen oben bestücken.

Immer wieder mal umrühren. Nach gut 2 Stunden ist das Gulasch fertig und muss nur noch nach Belieben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abgeschmeckt werden. Die Sauce mit Speisestärke binden, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



Zutaten für 8 Portionen:

1 kg	Rindergulasch
1 große	Zwiebel(n)
1 Bund	Lauch
2	Paprikaschote(n)
1	Knoblauchzehe(n)
1 EL	Tomatenmark
½ Liter	Schwarzbier
1	Lorbeerblatt
250 g	Champignons
250 ml	Fleischbrühe
1 Becher	Sahne, 200 ml
1 EL	Zucker
½ TL	Oregano
½ TL	Thymian
	Speisestärke
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver

Rezept von: Steffen1974