Bier Gulasch

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am Di 12 Apr 2011 20:30:28 CEST

Beschreibung

Zutaten

500 g Gulasch, 2 EL Butterschmalz, ½ TL Senf, 1EL Tomatenmark, 1 große Zwiebel (gehackt), 1 Knoblauchzehe (gepresst), 1 Karotte (gerieben), 200 ml Bier nach Wahl, 600 ml Gemüsebrühe, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer (gemahlen), 1 TL Paprikapulver, 1 EL Crème fraîche, Evtl. Saucenbinder

Zubereitung

Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Das Gulasch im Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Wenn das Fleisch eine schöne Farbe angenommen hat und das Wasser verdampft ist, die gehackte Zwiebel, die gepresste Knoblauchzehe und die geriebene Karotte sowie den Senf und das Tomatenmark dazugeben und kurz weiterbraten lassen. Anschließend mit dem Bier ablöschen und einkochen lassen. Jetzt mit der Gemüsebrühe auffüllen und mit Deckel ca. 1 Stunde köcheln lassen (bei Verwendung eines Schnellkochtopfes ca. 35 min). Etwa 5 min. vor Ende der Garzeit die Creme fraiche einrühren und nach Bedarf mit etwas Soßenbinder andicken. Als Beilage passen Spätzle, Knödel, Reis, Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	**Schwierigkeit**	ganz einfach
Portionen	eine Portion	**Sonstige Menge**	
Land/Region		**Kosten**	
Vegetarisch	0	**Laktose frei**	0
Diabetisch	0	**Gluten frei**	0
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	