

Saftiges Biergulasch

Zutaten:

1200 g Rindergulasch

2 große Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 TL Butterschmalz

2 EL Tomatenmark

1 große Karotte

500 g Champignons

500 ml dunkles Bier

Ca. 400 ml Rinderbrühe

Salz, Pfeffer,

3 EL Paprika edelsüß,

Majoran, gem. Kümmel,

Chiliepulver

2 Lorbeerblätter

Etwas abgeriebene Zitronenschale

Eine kleine geriebene

Kartoffel

2 EL Creme fraiche oder

saure Sahne

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Tomatenmark und die Gewürze zugeben und mit anschwitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzufügen und alles gut anbraten lassen. Mit Bier und ca. 300 ml Brühe aufgießen. Das Ganze ca. 90 Minuten bei milder Hitze im geschlossenen Topf schmoren lassen. Dabei öfter umrühren und bei Bedarf mit der restlichen Brühe, Bier oder etwas Wasser aufgießen.

Pilze säubern und fein blättrig schneiden. Kurz vor dem Ende der Garzeit die Pilze zum Gulasch geben und diese ein paar Minuten mitköcheln lassen. Zitronenschale und geriebene Kartoffeln einrühren. Alles einmal aufkochen lassen und pikant abschmecken. Mit Creme fraiche oder saurer Sahne verfeinern.

