

FREIBERGER BIERGULASCH (REZEPT A LA FREIBERGER SCHANKHAUS)

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Gulaschfleisch (je nach Geschmack von Rind, Schwein oder gemischt)
- 2 EL Öl zum Anbraten
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapaste
- Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen)
- 2 Blätter Lorbeer und Piment
- 1 Nelke
- 2 Knoblauchzehen (gepresst)
- 0,2 Liter Rinderfond dunkel
- 0,5 Liter Freiberger Schwarzbier
- 8 Scheiben Böhmisches Knödel
- 400 g Sauerkraut



REZEPTE



Zubereitung

Das Gulaschfleisch in einem heißen Topf rundum anbraten und leicht Farbe annehmen lassen, alles leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun die fein gewürfelten Zwiebeln dazugeben und kurz mit anschwitzen. Wenn die Zwiebeln ebenfalls leicht Farbe bekommen haben, das Tomatenmark, die Paprikapaste, die Knoblauchzehen sowie die restlichen Gewürze dazugeben.

Jetzt unseren Gulaschansatz ordentlich rühren und die Hitze reduzieren, damit sich alle Gewürze verbinden und nicht verbrennen.

Der Gulaschansatz wird nun mit Schwarzbier und Rinderfond aufgegossen und muss ca. 45 Minuten leicht köcheln.

Wenn das Gulaschfleisch weich ist und unsere Sauce eine leicht sämige Konsistenz erreicht, sofort mit heißem Sauerkraut und den gedämpften Knödelscheiben servieren.

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!

