

## Bier-Gulasch

### Für 4 Portionen:

1 kg Gulasch, gemischt	200 g Zwiebel	2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenmark	200 ml Bier	300 ml Rinderfond
einige Thymianzweig	2 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer
Zucker	Soßenbinder, dunkel	

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen.

Zuerst das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebeln zugeben und kurz mit anschwitzen.

Tomatenmark in den Topf geben und kurz mit anschwitzen. Mit Bier ablöschen und bis zur Hälfte einkochen lassen.

Rinderfond zugießen, Thymianblätter, Lorbeerblätter zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und abgedeckt ca. 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

NN am 17. April 2021