

Brauhaus-Gulasch

Für 4 Personen:

500 g Schweinegulasch	2 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL Senf
1 EL Tomatenmark	1 große Zwiebel, gehackt	1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Karotte, gerieben	200 ml Bier	600 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Crème-fraîche
Saucenbinder		

Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Das Gulasch im Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Wenn das Fleisch 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.

Anschließend mit dem Bier ablöschen und einkochen lassen. 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 Crème fraîche einrühren und nach Bedarf mit etwas Soßenbinder andicken. Vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Als Beilage passen Spätzle, Reis, Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln.

NN am 12. September 2023