

BIERGULASCH MIT KLÖßEN & ROTKOHHL



BIERGULASCH MIT KLÖßEN & ROTKOHHL

ZUTATEN

Für 4 Personen:

1,5 kg Gulasch Rindfleisch
(z.B. Tafelspitz oder Hüfte)

5-6 Zwiebeln

1/4 Stk Butter

2 EL Tomatenmark

1 Grevensteiner Landbier (0,33 l)

400 ml Rinderfond

2 Knoblauchzehen

4 Lorbeerblätter

4-5 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln würfeln und das Fleisch in Stücke schneiden.
2. Butter in der Pfanne auslassen und die Zwiebeln anschwitzen.
3. Das Fleisch bei starker Hitze hinzugeben, salzen und pfeffern und von allen Seiten ca. 5 min scharf anbraten.
4. Anschliessend die Knoblauchzehen würfeln und unter das Gulasch mischen.
5. 2 Esslöffel Tomatenmark gut untermengen.
6. Anschliessend mit einer Flasche Grevensteiner Landbier ablöschen.
7. Lorbeerblätter und Thymian hinzugeben.
8. 1h 20 min mit zugedektem Deckel schmoren lassen.
9. Deckel abnehmen und bei starker Hitze die Soße bis zur gewünschten Sämigkeit reduzieren lassen.
10. Mit Klößen und Rotkohl servieren.

Guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie unter: