

Gazdag barna sörös gulyás

200—240 Perc

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

1 kg	Tarja vagy lábszár
3 db	Vöröshagyma
3 db	Gerezd fokhagyma
2 ek.	Ecet
2 ek.	Tisztított vaj
3 ek.	Paradicsompüré
1 db	Kis sárgarépa
250 ml	Barna sör
300 ml	Marhaalaplé
2 ek.	Paprika, édes
1 tk.	Bio majoranna, morzsolt
4 db	Babérlevél, egész
1 tk.	Borókabogyó, egész
1 csipet	Tarkabors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű

Elkészítés

1. Szeleteljük fel a húst, és pirítsuk meg nagy lángon egy kevés tisztított vajon. Amikor már mindkét oldala szép színt kapott, szedjük ki egy tányérra.
2. Tegyünk egy kevés tisztított vajat ugyanabba az edénybe, és pirítsuk meg rajta a vöröshagymát és a fokhagymát.
3. Folyamatos kevergetés közben adjuk hozzá a paradicsompürét és a fűszerpaprikát. Tegyük vissza a húst az edénybe, és adjuk hozzá az ecetet és a sört.
4. Adjuk hozzá a marhaalaplevet, a majorannát, a borókabogyót és a babérlevelet.
5. Forraljuk fel, majd főzzük alacsony lángon, amíg a hús teljesen megpuhul (legalább három óra).
6. A főzési idő vége felé sűrítsük be a szószt egy kevés kukoricakeményítővel. Másik lehetőség: Reszeljünk nyers reszelt burgonyát a gulyáshoz a főzési idő elején. Tálalás előtt ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.