



Gazdag barna sörös gulyás

🕒 200–240 Perc 🍷🍷🍷

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 Tegyük 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 sűrítjük be a szószot egy kevés kukoricakeményítővel. Másik lehetőség: Reszeljük nyers reszelt burgonyát a gulyáshoz a főzési idő elején. Tálalás előtt ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.

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

