

Herzhaftes Schwarzbier-Gulasch

200—240 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 kg	Rinderhals oder Wadschinken
3 Stk.	Zwiebeln
3 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Essig
2 EL	Butterschmalz
3 EL	Tomatenmark
1 Stk.	Kartoffel, klein
250 ml	Schwarzbier
300 ml	Rinderfond
2 EL	Paprika edelsüß spezial
1 TL	Majoran gerebelt
4 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 TL	Wacholderbeeren ganz
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Zunächst das Fleisch schneiden und in einem heißen Topf mit etwas Butterschmalz sehr heiß anrösten. Wenn es von allen Seiten angebraten ist, auf einen Teller geben. In den gleichen Topf etwas Butterschmalz geben und darin die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten.
2. Das Tomatenmark sowie das Paprikapulver dazugeben und kurz unter Rühren mit anrösten. Danach das Fleisch wieder in den Topf geben und alles mit Essig und dem Bier ablöschen. Jetzt den Rinderfond, Majoran, Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter dazugeben.
3. Alles einmal aufkochen lassen und dann bei schwacher Hitze so lange köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist (mindestens drei Stunden).
4. Am Ende die Sauce mit etwas Speisestärke binden. Alternativ kann man auch die rohe Kartoffel am Anfang zum Gulasch reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



VIDEO
Zwiebeln schneiden leicht gemacht