

Rindergulasch

In Dunkelbier Soße

Zutaten

1,4kg Rindergulasch
500ml Dunkelbier (König Ludwig dunkel)
600 – 700ml Instand Gemüsebrühe
½ Stange Lauch
50 – 60g Knollensellerie
5 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 große Karotte
2 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
1,5 TL Speisestärke
2 EL Paprika edelsüß
½ TL Paprika scharf
Salz, Pfeffer



So einfach und schnell funktioniert es!

Gemüse schneiden Die Zwiebeln in etwas größere Stücke schneiden Knoblauch fein hacken und mit den Lorbeerblättern in den Ofenmeister geben.

Dazu das Tomatenmark mit 500ml Gemüsebrühe aufgießen und das Tomatenmark auflösen

Das Fleisch würzen!

In einer größeren Schüssel das Fleisch mit viel Paprika, Paprika scharf reichlich Pfeffer und Salz würzen
Das gewürzte Fleisch auf das Gemüse in den Ofenmeister geben.

Mit dem dunklen Bier bis 2cm unter dem Rand auffüllen

Das Fleisch sollte fast bedeckt sein

Ab in den Ofen!

Mit Deckel in den auf 200C Umluft vorgeheizten Ofen geben

Nach 1,5 Std das Gulasch probieren und testen wie weit es ist

Die Speisestärke in den Rest der Brühe lösen und unter das Gulasch rühren.

Für weiter ca. 30 Minuten mit Deckel in den Ofen geben

Garen bis das Fleisch zart und weich ist

Guten Appetit!