

Biergulasch

Zubereitung:

Das Rindfleisch von groben Sehnen befreien und in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen und in die Rindfleischwürfel darin portionsweise bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, dann wieder herausnehmen.

Den Puderzucker in den Topf streuen, hell karamellisieren lassen, die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, das Tomatenmark hineinführen und einige Minuten mitschwitzen.

Mit dem Oktoberfestbier ablöschen, einkochen lassen, das Fleisch wieder in den Topf geben, mit der Brühe aufgießen und zugedeckt 3 Stunden mehr ziehen als köcheln lassen. Nach 2 bis 2½ Stunden den Deckel abnehmen, damit die Sauce noch etwas einkochen kann.

Die Knoblauchzehen schälen und mit Kümmel, Majoran und Zitronenschale feinhacken. Das Gulasch mit Paprika und dem Gulaschgewürz etwa 15 Minuten vor Garende würzen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Zutaten:

FÜR 4 PERSONEN

900 g Rinderwade

900 g Zwiebeln

2 EL Öl

1–2 TL Puderzucker

2 EL Tomatenmark

50 ml Oktoberfestbier

750 ml Geflügelbrühe

3 Knoblauchzehen

je 1 TL Kümmel und Majoran

2–3 Streifen unbehandelte Zitronenschale

1 EL edelsüßes Paprikapulver

Salz, Cayennepfeffer

