

Brauhaus-Gulasch

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|---------|----------------------------|
| 500 g | Gulasch vom Schwein |
| 200 ml | Bier, Sorte nach Wunsch |
| 600 ml | Gemüsebrühe |
| 2 EL | Butterschmalz |
| ½ TL | Senf |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 1 TL | Paprikapulver, edelsüß |
| 1 EL | Crème fraîche |
| 1 große | Zwiebel(n), gehackt |
| 1 | Knoblauchzehe(n), gepresst |
| 1 | Karotte(n), gerieben |
| | Salz und Pfeffer |
| n. B. | Saucenbinder |

Zubereitung:

Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Das Gulasch im Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Wenn das Fleisch eine schöne Farbe angenommen hat und das Wasser verdampft ist, die gehackte Zwiebel, die gepresste Knoblauchzehe und die geriebene Karotte sowie den Senf und das Tomatenmark dazugeben und kurz weiterbraten.

Anschließend mit dem Bier ablöschen und einkochen lassen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und mit Deckel ca. 1 Stunde köcheln lassen (bei Verwendung eines Schnellkochtopfes ca. 35 min).

Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Crème fraîche einrühren und nach Bedarf mit etwas Soßenbinder andicken.