

Schwarzbiergulasch

Moin Moin

Gulasch aus dem Dutch Oven ist immer wieder sehr lecker und es gibt ja sehr viele Varianten.

Heute zeige ich euch mal Schwarzbiergulasch, was mir bis jetzt am besten geschmeckt hat.

die Zutaten sind

1 kg Rinder Gulasch
1 große Zwiebel
1 Bund Lauch
2 Paprika
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
0,5 L Schwarzbier, z.B. Köstritzer
1 Lorbeerblatt
250 g Champignons
0.25 L Fleischbrühe
1 Becher Sahne
1 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Oregano
 $\frac{1}{2}$ TL Thymian
Speisestärke zum abbinden
nach Geschmack Paprikapulver
Pfeffer a.d. Mühle
Salz

Das Gulasch und die Champions im DO scharf anbraten.

Das Tomatenmark auch kurz mit anbraten und mit dem Schwarzbier den Bratensatz ablöschen.

Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und mit 6 unten / 12 oben Kohlen den Dutch Oven bestücken.

Immer wieder mal umrühren

Nach gut 2 Stunden ist das Gulasch dann fertig und muss nur noch mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt werden.

Die Sauce mit Speisestärke abbinden bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Das geht natürlich auch im Kochtopf wer keinen Dutch Oven hat.

Guten Hunger

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN