

Malzbiergulasch

Für 4 Portionen

800 g Gulasch, gewürfelt	3 Zwiebeln	2 Möhren
2 EL Butterschmalz	2 Knoblauchzehen	2 EL Tomatenmark
2 TL Paprikapulver	500 ml Malzbier	400 ml Rinderfond
Salz, Pfeffer	2 Lorbeerblätter	10 g Petersilie

Rindergulasch mit einem Küchentuch trockentupfen. Zwiebeln und Möhren schälen und grob würfeln.

Butterschmalz in einem Bräter bei hoher Temperatur erhitzen und das Fleisch portionsweise rundherum kräftig anbraten, bis es gut gebräunt ist.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen.

Die Hitze reduzieren und im verbliebenen Bratenfett Zwiebeln und Möhren andünsten, bis sie weich sind.

Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken, mit Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren, kurz mitrösten.

Das Fleisch zurück in den Bräter geben, mit Malzbier ablöschen und den Rinderfond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lorbeerblätter in die Sauce legen, einmal kurz aufkochen und dann bei kleiner Hitze zugedeckt 1 Stunde 30 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.

Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter fein hacken und vor dem Servieren über das Malzbiergulasch streuen.

NN am 28. April 2026