

Schweine-Gulasch mit Bier

Für 4 Portionen

500 g Schweine-Gulasch	2 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL Senf
1 EL Tomatenmark	1 El Ajvar, mild	1 große Zwiebeln gehackt
1 Knoblauchzehe gepresst	1 Karotte, gerieben	200 ml Bier
600 ml Gemüsebrühe	Salz und Pfeffer	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Crème-fraîche	Saucenbinder	

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

Wenn das Fleisch eine Farbe angenommen hat und das Wasser verdampft ist, gehackte Zwiebel, gepresste Knoblauchzehe, geriebene Karotte, Senf, Ajvar und das Tomatenmark hinzugeben und kurz weiterbraten.

Anschließend mit dem Bier ablöschen und einkochen lassen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und mit Deckel 1 Stunde köcheln lassen.

Etwa 5 min. vor Ende der Garzeit die Crème fraîche einrühren und nach Bedarf mit etwas Soßenbinder andicken. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Als Beilage passen z. B. Spätzle, Reis, Kartoffelbrei, Salzkartoffeln.

NN am 26. November 2023