

Brauhaus-Gulasch

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	800 g Schweinegulasch
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	1 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver	1 TL Paprikapulver, scharf	2 Dosen Tomaten
500 ml Schwarzbier	1 TL Kreuzkümmelpulver	1 TL Zimtpulver
1 TL Speisestärke	200 g Schmand	

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln grob, den Knoblauch fein würfeln. Gulasch ebenfalls grob würfeln.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch portionsweise bei hoher Temperatur kräftig anbraten, bis es rundherum gut gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus dem Bräter nehmen.

Hitze reduzieren und in dem verbliebenen Fett Zwiebeln und Knoblauch andünsten, bis sie weich sind. Tomatenmark und beide Sorten Paprikapulver unterrühren und kurz mitrösten.

Das Fleisch mit den geschälten Tomaten und dem Schwarzbier zurück in den Bräter geben mit Kreuzkümmelpulver und Zimtpulver würzen.

Bei geschlossenem Deckel 1,52 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist.

Kurz vor Ende der Garzeit die Speisestärke mit einem Schluck kaltem Wasser glattrühren, dazugeben und einmal kurz aufkochen, bis die Soße andickt. Den Schmand unterrühren und 5 Minuten köcheln lassen; mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

NN am 20. September 2026