

## Biergulasch mit Mairübchen

1 Schweinefilet	3-4 weiße oder gelbe Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 TL Paprikapulver, edelsüß	1/2 TL Rosenpaprika, scharf	1 Zweig Basilikum
200 ml Altbier	250 ml Kalbsfond	1 Scheibe Graubrot
1 EL Butterschmalz	1 EL Schmand	1 TL Speisestärke
2 Mairübchen	1/4 Zitrone, Saft	1 Prise Muskatblüte
1/2 Bund Kerbel	1 EL Butter	Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Rapsöl		

Schweinelende parieren, in Scheiben schneiden und zur Seite legen.

Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden, in Rapsöl anschwitzen, mit Salz und den beiden Paprikas würzen. Knoblauch und Basilikumzweig dazugeben, mit dem Altbier und dem Fond ablöschen, für einige Minuten einkochen. Brotscheibe in die Sauce legen, damit diese nicht bitter wird.

Schweinelende in eine heiße Pfanne geben, Butterschmalz dazugeben, das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten, in ein Sieb geben und ruhen lassen. Der Bratensaft, der beim Ruhen aus dem Fleisch tritt, darf mit ins Gulasch gegeben werden.

Mairübchen schälen, halbieren, in Spalten schneiden und für ca. 5 Minuten blanchieren. Dann in Butter schwenken, mit Salz und Muskatblüte abschmecken.

Brot, Knoblauch und Basilikum aus der Sauce entfernen. Schmand dazugeben, verrühren, mit Salz, schwarzem Pfeffer und einem guten Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Speisestärke auflösen und die Sauce damit binden.

Schweinelende in die Biersauce geben und kurz warm ziehen lassen.

Biergulasch mit Mairübchen auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren.

Björn Freitag am 22. Juni 2024