

# Bayerisches Bierfleisch



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:35 h
- **Fertig in** 2:00 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '1:35 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Regional, bodenständig, deftig bayerisch, „schmackig“

## Zutaten

- 800 g Rindergulasch (am Stück oder in Würfeln)
- 0,5 l bayrisches Dunkelbier
- 1 El Weinessig
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleine Stange Lauchzwiebel
- 2 kleine Möhren
- 125 g Sellerieknolle
- 4 mittelgroße Kartoffeln, geviertelt
- Etwas Butterschmalz
- Etwas Rapsöl
- Etwas Weizenmehl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das Gulasch, in einem ausreichend großen „Bräter“, in recht heißem Rapsöl in nicht zu großen Mengen nach und nach scharf anbraten. Salzen, pfeffern, Farbe nehmen lassen.

### Schritt3

Heraus nehmen, die Zwiebeln und klein geschnittenen Knoblauch anschwitzen,

### Schritt4

1 gehäuften El Mehl dazu geben, glatt verrühren und mit dem Bier, etwas Wasser und dem Weinessig ablöschen..

### Schritt5

Das Fleisch wieder dazu geben und Alles verschlossen ca.1 1/2 Stunden leise köcheln.

### Schritt6

(Oder in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben)

### Schritt7

20 min. vor Ablauf der Garzeit, das gewürfelte Gemüse und die Kartoffeln dazu geben. Danach prüfen und mit etwas frischem Thymian nachschmecken.

### Schritt8

Anrichtevorschlag:

### Schritt9

Dazu genügt ein frisches, zünftiges Bauernbrot.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** bayerische küche, bodenständig, deftig, schmorgerichte

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)417
- Fett (g)18
- KH (g)40
- Eiweiss (g)20

- Ballast (g)8
- Zucker (g)25

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayerisches-bierfleisch/>