

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/>