

# Bayerisches Biergulasch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herb-schmackig-herzhaft, zum Bier, ein zünftiges Herreessen

## Zutaten

- 800 g Schweinegulasch aus der Schulter
- 1 EL Butterschmalz
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln in dünnen Ringen
- 330 ml Bier/Pils
- 2 rote Paprikaschoten, geputzt, in groben Würfeln
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 400 ml Instant Fleisch-oder Gemüsebrühe
- 1 EL Kümmel
- 1-2 EL Senf
- 100 g Sahne oder saure Sahne
- 1 EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, edelsüßer Paprika nach eigenem Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Kümmel mit etwas Wasser aufkochen, etwas "ausziehen" lassen.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

In einem ausreichend großen Schmortopf das Butterschmalz auf höchster Stufe erhitzen und nach und nach das Schweinegulasch anbraten. Salzen, pfeffern und mit Paprika bestäuben; 4-5 min. schön glacieren. Die Lauchzwiebelringe dazu geben, kurz mit anschwitzen. Mit der Brühe, dem Bier und dem Kümmelwasser aufgießen, den Senf zufügen.

#### **Schritt4**

Etwa 60 min. leise schmoren lassen, danach prüfen, 10 min. vor Garzeit Ende die Paprikawürfel dazu geben.

#### **Schritt5**

Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, zum Gulasch geben, "sämig" binden und mit der Sahne verfeinern, nachschmecken.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Dazu in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln reichen, mir schmeckt auch ein hausgemachtes Kartoffel Pürée dazu.

#### **Schritt8**

hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Kartoffeln und Petersilie dazugeben und im Fett schwenken. Gulasch und Kartoffeln anrichten.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** Hauptgericht, unproblematisch, Zünftiges Herrenessen

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