



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/>