Deftiges Biergulasch

Es heißt, ein deftiges Biergulasch ist das ideale Rezept für Männer, denn es enthält Fleisch und Bier und ist einfach zuzubereiten. Nur ein Klischee? Egal, hauptsache es schmeckt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

550 g	Gulaschfleisch (vom Rind und Schwein)
1 Schuss	Öl (zum Anbraten)
2 Stk.	Paprika
350 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
150 g	Speckwürfel
2 TL	Paprikapulver
1 TL	Zimtpulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
400 ml	Bier
100 ml	Wasser
1 Stk.	Lorbeerblatt

1 Stk.	Zimtstange
4 Stk.	Nelken
1 TL	Wacholderbeeren
450 g	Kartoffeln

Zubereitung

1. Für deftiges Biergulasch zuerst die Paprika putzen, waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Gulaschfleisch darin rundherum scharf anbraten.

2. Speckwürfel, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und mitdünsten lassen. Kurz danach die Paprikastücke dazugeben. Salzen, pfeffern und mit Paprikapulver und Zimt abschmecken.

3. Mit 1/4 des Biers ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit komplett verschwunden ist. Dann das restliche Bier und das Wasser hineingießen. Zimtstange, Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren dazugeben.

4. Alles einmal aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren und unter gelegentlichem Rühren 90 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und klein würfeln.

5. Kartoffeln zum Gulasch geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf noch einmal mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Anrichten und servieren.

Tipp

Ist das deftige Biergulasch zu flüssig, kann es mit etwas in Wasser angerührter Maisstärke angedickt werden. Vor dem Servieren mit einem Klecks Schmand verfeinern.