

Ein Rezept vom Brunnenhof für 6 Personen

Biergulasch vom Strohschwein



ZUTATEN

- 1,6 kg Fleisch vom Strohschwein
- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 4 große Zwiebeln
- Chili-Öl oder Rapsöl
- 3 EL Tomatenmark
- Salz, Zucker, Paprikapulver, Blütensalz
- 2 l Bier
- 2 Lorbeerblätter
- Frische Kräuter: Thymian, Rosmarin und Liebstöckel



ZUBEREITUNG

Fleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Fleisch anbraten bis sich Röststoffe bilden. Gewürze, Tomatenmark und Zwiebeln dazugeben und noch ein paar Minuten anbraten. Die gewürfelten Kartoffeln dazugeben.

Alles mit Bier ablöschen und einmal aufkochen lassen. Nochmal mit Paprikapulver bestäuben und die frischen Kräuter dazugeben.

Alles bei kleiner Hitze mindestens zwei Stunden köcheln lassen. Zwischendurch bei Bedarf immer wieder Bier nachgießen. Wenn das Gulasch die gewünschte Konsistenz erreicht hat, alles erneut abschmecken und servieren.