

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Biergulasch

#### Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Schweinegulasch, 1 EL mittel. Senf, 2 TL Dijon-Senf, Pfeffer, gemahl. Kümmel, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 150 g Baconstreifen,
- 250 g Champignons, Salz, 250 g Paprika-Mix, 200 g Cabanossi,
- 3 EL Tomatenmark, 3 EL Bratensaft, 1 Lorbeerblatt, 0,75 l dkl. Pils,
- 1 Pck. Fix f. Gulasch, 250 ml Fleischbrühe, Zucker, Thymian, Petersilie, dunkler Saucenbinder

#### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Fleisch mit Senf, 2 TL Kümmel, Pfeffer vermengen u. 3 Std. kühl ziehen lassen. Cabanossi in Scheiben schneiden. Zwiebeln u. Knobi klein, Paprika grob würfeln, Pilze vierteln.



2. Speck in einem großen Topf auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfond anbraten, Zwiebeln zufügen u. mitbraten, Knobi zugeben. Tomatenmark einrühren u. einige Min. mitbraten. Mit Bier ablöschen u. zur Hälfte einkochen lassen. Brühe u. Lorbeerblatt zugeben, Fix u. Bratensaft einrühren, 45 Min. abgedeckt köcheln lassen. Nach 20 Min. Paprika, Pilze, Cabanossi u. Speck unterheben.



3. Mit Binder dicken, mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kümmel abschmecken. Kräuter einrühren u. Lorbeer entfernen.



*Tipp des Chaoten: Dazu Klöße oder Nudeln reichen.*

