

Kochen mit Klaus

Köstritzer Schwarzbiergulasch

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Rindergulasch, 3 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 1 rote Paprika, Salz,
- Pfeffer, 350 g Champignons, 4 EL Tomatenmark, 100 ml Rotwein,
- 2 EL Mehl, 0,5 l Köstritzer Schwarzbier, 250 ml Rinderbrühe, Öl,
- 2 EL Senf, Paprikapulver, 10 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter,
- Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln klein, Knobi fein u. Paprika klein würfeln. Pilze in Spalten schneiden. Wacholderbeeren u. Lorbeer in ein Tee-Ei geben. Gulasch waschen, trocknen u. evtl. kleiner schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl scharf anbraten (Fleischsaft abschöpfen u. aufheben). Zwiebeln u. Knobi mitdünsten. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren, mit Rotwein u. Bier ablöschen. Mit Hitze etwas reduzieren lassen, Brühe u. Tee-Eizugeben, mit Senf, Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Kräuter würzen. Abgedeckt 60 Min. schmoren lassen.



3. Pilze u. Paprika zugeben u. offen weitere 30 Min. ein-kochen lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, evtl. noch binden.



Tipp des Chaoten: Dazu Böhmisches Semmelknödel servieren.

