

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Schweinegulasch mit Biersauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Schweinegulasch, Salz, Pfeffer, 4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Öl,
- 200 g geräuch. Bauchspeck, 800 g Kartoffeln, 3 EL Tomatenmark,
- 1 rote Paprika, 1 EL Mehl, 0,5 l helles Bier, 500 ml Brühe, Bratensaft,
- 1 Pck. Fix für Gulasch, 2 EL Paprikapulver, Petersilie, Majoran

Zubereitung:

1. Bauchspeck grob, ½ Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Rest Zwiebeln achteln. Kartoffeln schälen, grob würfeln u. ca. 20 Min. in Salzwasser garen. Paprika waschen, putzen u. klein würfeln.



2. Bauchspeck knusprig auslassen, Fleisch zugeben u. scharf anbraten, Zwiebeln zugeben, mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren u. mitbraten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen u. mit Bier u. Brühe ablöschen. Fix einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. köcheln lassen.



3. Paprika 20 Min. u. Kartoffeln 10 Min. vor Garende zugeben. 1 EL Bratensaft u. Kräuter unterheben, erhitzen u. in tiefen Tellern servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen. Lecker!

