

Malzbier-Gulasch

Für 4 bis 6 Portionen:

1 kg Rinderbraten
3 Zwiebel (300 g)
3 Karotten (200 g)
Staudensellerie (200 g)
Knollensellerie (100 g)
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark
4 Wachholderbeeren
2 Lorbeerblätter,
etwas gemahlene Kümmel
etwas gemahlene Piment
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
2 Flaschen Karamalz – Bier á 0,33 l
1 EL Bindobin



Zubereitung :

Für das Malzbier-Gulasch den Rinderbraten in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfelig schneiden. Nun die Fleischwürfel in heißem Fett rundherum braun anbraten. Herausnehmen und das Gemüse ebenfalls goldbraun anbraten. Das Tomatenmark kurz mitbraten. Nun das Fleisch wieder in die Kasserolle zu dem Gemüse geben und mit dem Karamalz – Bier aufgießen. Vorsicht schäumt eine kurze Zeit. Nun die anderen Gewürze zugeben und ca. 1 Stunde zugedeckt schmoren lassen. Je nach Fleischqualität ist die Garzeit etwas länger oder auch kürzer. Es sollte schön weich sein. Zum Schluss nochmals kräftig mit den angegebenen Gewürzen abschmecken und evtl. mit Bindobin ein wenig (vorsichtig dosieren) andicken.

Als Beilage passen hervorragend Spätzle, Knöpfle aber auch Kartoffelpüree.

Hinweis: Bindobin ist ein rein pflanzliches Bindemittel und im Reformhaus erhältlich.