

Charly's Biergulasch

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Gulasch gemischt
4 Karotten
1/2 Knollen-Sellerie
2 Zwiebeln
2 Esslöffel Öl
3 Esslöffel Tomatenmark
1-2 Esslöffel Mehl
500 ml dunkles Bier
500 ml Fleischbrühe
je 4 Stiele Thymian und Majoran
Salz, Pfeffer



Karotten in dickere Scheiben schneiden, Sellerie würfeln.
Zwiebeln in Streifen schneiden. Öl erhitzen, Fleisch darin scharf anbraten. Gemüse zugeben und kurz mitbraten.
Tomatenmark einrühren und anrösten. Mit Mehl bestäuben, kurz mitrösten. Mit Bier und Brühe unter Rühren ablöschen.
Die Kräuter hacken und zum Fleisch geben, salzen und pfeffern.
Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze 1 1/2 bis 2 Stunden schmoren lassen.

Als Beilage empfehlen wir
Semmelknödel und
gemischten Salat.

*Guten
Appetit!*

