

# 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!*

