



Köstritzer Schwarzbier Gulasch

1. Das Gulasch waschen und trocken tupfen. Die Pfanne oder den Bräter heiß werden lassen und dann Öl und Gulasch hinzufügen. Das ganze scharf anbraten und nur ab und zu umrühren, mit Pfeffer und Salz würzen.

2. Ist das Gulasch schon leicht braun, das Tomatenmark und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln dazu geben und noch ca. 10 Minuten mit anrösten. Die Hitze etwas reduzieren. Mit dem Schwarzbier ablöschen und den Senf dazu geben.

3. Das Gulasch ca. 1-2 Stunden weich kochen (je nach Art des Fleisches). Dann den Rotwein dazu geben und abschmecken. Der Alkohol verfliegt nach ein paar Minuten.

4. Wenn das Gulasch fertig ist, mit etwas Soßenbinder abbinden und dann servieren. Wer kein Soßenbinder möchte, gibt einfach 4 statt 2 Zwiebeln hinzu.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Rindergulasch
- 2 Zwiebeln
- Soßenbinder (oder 2 Zwiebeln zusätzlich)
- 1 l Köstritzer Schwarzbier
- 250 ml Rotwein
- 2 Esslöffel Öl
- 2 Esslöffel Senf
- 2 kleine Dosen Tomatenmark
- Pfeffer und Salz

