

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Fränkisches Weißbier-Gulasch

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1 kg Schweinegulasch, 2 EL Senf, Salz, Pfeffer, 2 TL gem. Kümmel,
- 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 300 g ger. Speck, 200 g Champignons,
- 250 g Paprika-Mix, 100 g Tomatenmark, 3 EL Bratensaft, Zucker,
- 1 l dunkles Weißbier, 2 Lorbeerblätter, 2 Pck. Fix für Gulasch,
- 250 ml Fleischbrühe, Thymian, Petersilie, dunkler Saucenbinder

Zubereitung:

1. Fleisch klein schneiden, mit Senf, Kümmel, Pfeffer vermengen u. 2 Std. kühl ziehen lassen. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi klein, Paprika grob würfeln, Pilze vierteln. Speck in Streifen schneiden.



2. Speck in einem großen Topf auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfond anbraten, salzen, Zwiebeln zufügen u. mitbraten, Knobi zugeben. Tomatenmark einige Min. mitbraten. Mit Bier ablöschen u. etwas einkochen lassen. Brühe u. Lorbeer zugeben, Fix u. Bratensaft einrühren, 40 Min. abgedeckt köcheln lassen. Paprika, Pilze u. Speck unterheben u. weitere 30 Min. offen unter Rühren köcheln lassen.



3. Mit Binder dicken, mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kümmel abschmecken. Kräuter einrühren u. Lorbeer entfernen.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße oder Nudeln reichen.

