



Rindergulasch „Guinness Art“ (4 Pers.)



Zutaten

1 kg Gulasch vom Deichrind

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

60 g Butterschmalz

2 EL Tomatenmark

2 EL Mehl

evtl. etwas Sahne

600 g Möhren

1 TL Thymian

1 EL Worcestersauße

Paprikagewürz

1 EL Zucker

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Gulasch in Butterschmalz anbraten.
2. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und mit anbraten.
3. Tomatenmark unterrühren.
4. Gulasch mit Mehl bestäuben und anschwitzen.
5. Mit Bier ablöschen (alternativ kann auch Brühe verwendet werden oder halb Brühe und halb Bier).
6. Gewürze dazugeben und 1 Stunde köcheln.
7. Möhren putzen und in Scheiben schneiden.
Nach 45 Minuten in das Gulasch geben und mit garen.
8. Abschmecken und nach Belieben mit einem Schuss Sahne verfeinern.

Lecker dazu: Kartoffelstampf und Spitzkohl.

DEICHRIND

Familie Brümmer
Sophie-Magdalenen Koog 20
25821 Reußenköge

Telefon: 04671.1439
Fax: 04671.930029
info@deichrind.de

www.deichrind.de

