

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Flämisches Rindsschmorgulasch



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Zwiebeln in grobe Würfel schneiden
2. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln andünsten
3. Die Hitze etwas erhöhen und die Speckwürfel dazugeben und mitbraten
4. Zwiebeln und Speck herausnehmen und beiseitestellen
5. Die Pfanne nochmals erhitzen und das Fleisch auf allen Seiten kräftig anbraten
6. Den braunen Zucker zum Fleisch geben und karamellisieren lassen
7. Mit dem Bier ablöschen und Speck und Zwiebeln wieder dazugeben
8. Das Gulasch leicht salzen, Lorbeerblätter und den Thymian dazugeben
9. Schwarzbrot mit dem Senf bestreichen und auf das Fleisch geben

Zutaten

1 kg	Rindsgulasch
1 EL	brauner Zucker
2	Lorbeerblätter
1 Bund	Thymian
1 l	dunkles Bier
4	Zwiebeln
250 g	Speckwürfel
6	Schwarzbrot
3 EL	Senf
30 g	Butter
	Salz, Pfeffer

- 10.** Das Gulasch zugedeckt 2 Stunden leicht schmoren lassen
- 11.** Kräuter und Lorbeerblätter entfernen und nochmals 30 Minuten leicht kochen lassen
- 12.** Falls die Sauce noch zu flüssig ist, bei offenem Deckel etwas einreduzieren lassen; dabei stetig kontrollieren, damit es nicht am Boden anbrennt
- 13.** Nochmals etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken