

## **Rindergulasch in Schwarzbier**

by Andreas - Sonntag, April 02, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/rindergulasch-in-schwarzbier/>



In der mediterranen Küche sind Rot- und Weißwein ein unverzichtbarer Bestandteil der Küche. Dabei gerät vielleicht etwas aus dem Blickpunkt, dass auch Bier sich hervorragend zum Kochen eignet. Darum einmal ein Rindergulasch, das ich in Schwarzbier zubereitet habe.

**800 gr. Rindergulasch**

**50 gr. durchwachsener Speck**

**1 Zwiebel**

**½ Lauchstange**

**3 Möhren**

**100 gr. Sellerieknolle**

**1 Chilischote**

**20 gr. getrocknete Steinpilze**

**0,4 L Schwarzbier**

**20 gr. Butterschmalz**

**1 EL Rosmarinnadeln**

**1 Lorbeerblatt**

**Pfeffer**

**Salz**

Die getrockneten Steinpilze für 20 Minuten in warmem Wasser quellen lassen.

Das Rindergulasch und den durchwachsenen Speck würfeln und in Butterschmalz in einem Bräter scharf anbraten. Das Fleisch entnehmen. Nun die Zwiebel, und die Sellerieknolle fein würfeln. Mit den in feine Ringe geschnittenen Lauchstange und Chilischote im Bratensatz ebenfalls anbraten. Die Pilze mit der Flüssigkeit, Rosmarinnadeln, Lorbeerblatt und das Fleisch dazu geben. Mit dem Schwarzbier ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Weitere Empfehlungen:**

Kalbsgeschnetzeltes

Kalb ist nicht nur teuer, sondern vor allem kontrovers. Die Produktionssysteme, die Kalbfleisch ...

Marinierte Rinderleber in Weißweinessig und Olivenöl

Dieses Gericht findet man häufig in Spanien. Es geht schnell zuzubereiten. Der einzige Haken da...

**Spaghetti mit Berglinsen**

Eine eher ungewöhnliche Kombination aus Italien. Man findet ähnliche Zusammenstellungen ab...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station