

Rotochsen-Biergulasch mit glasierter Paprika

Rezept für 4 Personen:

800g Rindfleisch (Schulter, Bug)
15g Schweineschmalz
2 Zwiebeln
3 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver rosenscharf
1- 2 EL Tomatenmark
200ml Rotwein
300ml Rotochsen Export Bier
1 TL Kümmel gemahlen
1 Msp. Chili geschrotet
Zeste und Saft einer unbehandelten Zitrone
1 TL Kräuter der Provence gerebelt
Zucker, Salz
150ml flüssige Butter
1 EL Mehl

1 St. rote Paprika
1 St. gelbe Paprika
Frischer Rosmarin
1-2 St. Knoblauchzehen
Olivenöl

Zubereitung:

Das Rindfleisch in 3- 4 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schweineschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen, das vorbereitete Fleisch dazugeben und auf allen Seiten scharf anbraten.

Jetzt die Zwiebelwürfel dazugeben und mit anschwitzen, bis sie glasig sind.

Beide Paprikapulver, dann das Tomatenmark dazugeben, gut verrühren und mit einer Hälfte Wein und einer Hälfte Bier ablöschen und reduzieren lassen.

Nun den restlichen Rotwein dazugeben, wieder reduzieren lassen.

Im Anschluss mit dem Rest des Bieres, Wasser oder einer dünnen Fleischbrühe so aufgießen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist.

Kurz aufkochen lassen und dann Kümmel, Zitronensaft und -zeste, Chili, Kräuter der Provence und etwas Salz und Zucker zugeben.

Bei geringer Hitze ca. 2,5 Stunden zugedeckt schmoren lassen und immer wieder etwas Wasser zugeben, damit das Fleisch leicht bedeckt ist.

Während das Gulasch vor sich hinschmort, die Paprika in Rauten schneiden und in eine Auflaufform geben; Knoblauch in dünnen Scheiben geschnitten und frischen Rosmarin dazugeben. Das Ganze mit Olivenöl begießen, mit Salz und Zucker würzen und vermengen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca 12-15 Minuten glacieren.

Das Gulasch mit den Gewürzen je nach Belieben abschmecken

Zum Schluss flüssige Butter und Mehl in einer kleinen Schüssel glattrühren, dann das Gulasch damit leicht abbinden und noch etwas köcheln lassen; über das Biergulasch die glacierte Paprika geben.

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Spätzle.

Guten Appetit