

Mai-Ur-Bockiges Gulasch SC

Harry Moschner Gebietsvertriebsleiter Gastronomie der Einbecker Brauhaus A G



Zutaten ↓

für 4 Personen

1 Ur-Bock

500 g Schweinegulasch

100 g durchwachsener

Speck

2 El Schweinschmalz

1/4 | Fleischbrühe

200 g saure Sahne

4 Zwiebeln

500 g Möhren

1 EL Paprika, edelsüß

3 EL Silberzwiebeln

1-2 EL Mehl

Salz, Pfeffer

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den in streifen geschnittenen Speck in dem Schmalz knusprig braten und herausnehmen. Das Fleisch im Fett kräftig anbraten, die Zwiebeln abziehen, würfeln, hinzugeben und mitbräunen lassen. Das Fleisch mit Paprikapulver bestreuen, Brühe und Bier darübergießen, die Speckstreifen dazugeben und etwa 1 Stunde zugedeckt schmoren lassen. Die Möhren dünn schälen, waschen, in Scheiben schneiden und nach 30 Minuten Schmorzeit zu dem Gulasch dazugeben. Die saure Sahne mit Mehl verrühren, die Gulaschsoße damit binden, die Silberzwiebeln hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Salzkartoffeln, Nudel jeder Art oder einfach nur Brot.



Macht Bock zu kochen und zu essen!