

Schwarzbierfleisch

Zutaten für 6 Personen:

2 TL Olivenöl

Pfeffer, Salz

2 Gemüsezwiebeln

Kreuzkümmel

100 g Backpflaumen

2 TL Senf

500 ml Schwarzbier (plus eine

Ersatzflasche, falls die Flüssigkeit nicht reicht, z.B. Köstritzer)

2 Knoblauchzehen

500 ml Brühe (2 TL Instant)

2 Chilischoten

1 Schuss Essig

1kg Gulasch (Schulter oder Wade)

1 EL Tomatenmark

Zubereitung:

Zwiebeln und Backpflaumen in Würfel schneiden, Knoblauch pressen und Chilis fein hacken.

Einen Bräter erhitzen. 1 TL Öl hineingeben und das Fleisch bei hoher Hitze portionsweise (bei der 2. Portion den 2 TL ÖL erhitzen) scharf anbraten und aus dem Bräter nehmen.

Zwiebeln in den Bräter geben und bei kleiner Flamme andünsten, dann den Knoblauch, Chili, die Backpflaumen, eine Prise Rosenpaprika und das Tomatenmark dazugeben und 30 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Nun das Fleisch wieder in den Topf geben.

Den Backofen auf 130 - 180°C vorheizen.

Mit der Brühe ablöschen. Ein paar Tropfen Essig und das Bier dazugeben. Das Fleisch sollte gerade bedeckt sein. Wenn man noch Flüssigkeit übrig hat, kann man die später während des Schmorvorgangs nachgießen, wenn schon etwas Flüssigkeit einreduziert ist.

Den Deckel so auf den Bräter legen, dass ein Spalt offen bleibt. Im Ofen 3 $\frac{1}{2}$ - 4 Stunden schmoren (aber nicht kochen lassen). Nach 2 $\frac{1}{2}$ Stunden den Deckel abnehmen. Solltest du mehr Soße wollen, oder die Soße dickt auch so genug ein, kann der Deckel auf dem Bräter bleiben, aber einen Spalt offen lassen. Sollte die Soße zu sehr einreduzieren, noch etwas Schwarzbier nachgießen.

Am Ende alles mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Senf und evtl. etwas Chilipulver würzen.

Tipps:

Fleisch nach dem Anbraten auf einen lauwarmen Teller geben, dann tritt am wenigsten Saft aus.

Man kann das Gulasch auch auf Stufe 2 auf dem Herd schmoren, aber aufpassen, dass es nicht kocht!

Je länger das Gulasch geschmort wird, desto mehr verkocht die Zwiebel und gibt der Soße Bindung.