

## Gulasch mit Kirschbier

Es geht nichts über ein deftiges Gulasch. Dafür brauchen Sie: gutes Fleisch, viele Zwiebeln und etwas Geduld, werden dafür aber mit einem sämigen, aromatischen und zarten Schmorgericht belohnt. Das Kirschbier gibt nicht nur Farbe, sondern auch einen vollmundigen, leicht süßlichen Geschmack.

### Zutaten:

600 g Schweinegulasch  
600 g Rindergulasch  
350 g Zwiebeln  
ca. 5 EL Butterschmalz  
1 EL Tomatenmark  
500 ml Schwarzbier mit Kirschgeschmack (hier im Rezept: Köstritzer Kirsche Schwarzbiermix)  
500 ml Rinderbrühe (aus dem Glas)  
1 EL Paprikapulver edelsüß  
2 Knoblauchzehen  
2 kleine Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren  
3 Pimentkörner  
1 TL schwarze Pfefferkörner

### Zubereitung:

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Vor dem Braten auf Zimmertemperatur bringen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.  
250 ml Bier abmessen.

Fleisch in drei Portionen mit jeweils etwas Butterschmalz anbraten. Ist zu viel Fleisch im Topf, kann das Wasser nicht richtig verdampfen und das Fleisch kocht, statt zu braten. Fleisch aus dem Topf nehmen.

Im Bratensatz 1-2 EL Butterschmalz schmelzen lassen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze anbraten. Haben sie leicht Farbe genommen, das Tomatenmark dazugeben und gut verrühren.

Sobald sich am Pfannenboden eine leichte Kruste bildet, ca. 1/3 des abgemessenen Bieres aufgießen (ca. 80 ml). Gut verrühren und einreduzieren lassen, bis sich eine leichte Kruste am Pfannenboden gebildet hat. Der Zucker aus dem Bier karamellisiert zusammen mit den Zwiebeln und gibt Geschmack und Farbe.

Diesen Vorgang zweimal wiederholen.

Das Fleisch dazugeben, mit Paprikapulver bestreuen und leicht salzen.

Das restliche Bier und die Rinderbrühe aufgießen, den Knoblauch und die Gewürze dazugeben (wer hat, in einem Tee-Ei) und bei angelegtem Deckel ca. 90 min leicht köcheln lassen.

Bei Bedarf Sauce etwas andicken (dafür etwas Stärke mit Apfelsaft verrühren). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Klöße, Knödel, Kartoffeln, Nudeln oder was auch immer Sie gern mögen! Und natürlich ein kühles Glas Kirschbier.

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*