

Choche
gnüsse
mit David Geisser



BIERGULASCH

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Das Fleisch portionsweise im Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und im gleichen Topf bei mittlerer Hitze dünsten. Dabei die Zwiebeln leicht salzen.
Danach das angebratene Fleisch dazugeben, Tomatenmark beifügen und die Gewürze ebenfalls dazugeben.
Mit Bier ablöschen, leicht einköcheln lassen und mit der Bouillon auffüllen.
Zum Kochen bringen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Stunden sanft köcheln lassen.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

800 G GULASCHFLEISCH
700 G ZWIEBELN
3 EL TOMATENMARK
1 EL PAPRIKA EDELSÜSS
1 TL PAPRIKA SCHARF
1 TL KÜMMELSAMEN
330 ML BIER
330 ML BOUILLON
ÖL ZUM BRATEN
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO