

## Rezept

# Biergulasch mit Kümmel

Ein Rezept von Biergulasch mit Kümmel, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 EL</b> Butter	<b>800 g</b> Schweinegulasch oder gemischtes Gulasch
<b>2 TL</b> Kümmelsamen	<b>2 TL</b> brauner Zucker
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	etwa 1/4 l helles Bier
Salz	Pfeffer
<b>2 TL</b> scharfer Senf	<b>50 g</b> Sahne oder Crème fraîche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einem Schmortopf zerlassen. Das Fleisch darin in drei Portionen bei mittlerer Hitze anbraten und wieder herausnehmen. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Kümmel im Bratfett andünsten. Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen.
2. Paprika unterrühren und das Bier angießen. Fleisch wieder hinzufügen, salzen, pfeffern und bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden schmoren, bis es schön weich ist. Zwischendurch umrühren und, wenn nötig, noch etwas Bier (oder auch Wasser oder Brühe) angießen.
3. Senf und Sahne oder Crème fraîche unter das Gulasch rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig. Dazu passen Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Butternudeln optimal.