

Rezept

Malzbiergulasch mit Kümmel

Ein Rezept von Malzbiergulasch mit Kümmel, am 10.06.2026

Zutaten

750 g Schweinefleisch (aus der Schulter oder dem Nacken)	2 Zwiebeln
1 Stück Lauch	1 große Möhre
2-3 EL Schweine- oder Butterschmalz	1-1 1/2 TL Kümmelsamen
Pfeffer	Salz
1/2 l Malzbier (alkoholfrei, z. B. Karamalz)	1 1/2 EL Tomatenmark
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Lorbeerblatt
1 TL gekörnte Fleischbrühe	1 TL getrockneter Majoran
1 EL saure Sahne (nach Belieben)	1 gestrichener TL Speiestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Möhre schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Lauch längs halbieren, waschen, putzen und in kleine Stückchen schneiden. Den Kümmel grob hacken.
2. In einem Schmortopf oder Bräter 1-2 EL Schmalz erhitzen. Darin das Fleisch bei großer Hitze rundherum hellbraun anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.
3. Eventuell noch etwas Schmalz zum Bratfett geben, darin bei mittlerer Hitze die Zwiebeln goldgelb andünsten. Möhre, Lauch und Kümmel dazugeben und kurz mitdünsten. Tomatenmark dazugeben und unter Rühren anrösten. Mit wenig Malzbier ablöschen, das Bier völlig einkochen lassen, dann übriges Bier, Lorbeerblatt, Paprikapulver und Majoran einrühren und aufkochen lassen. Fleisch und Brühepulver unterrühren, nochmals salzen und pfeffern, dann alles bei mittlerer Hitze 1 Std. 30 Min. bei kleiner Hitze zugedeckt schmoren lassen.
4. Stärke in 3-4 EL kaltem Wasser anrühren und in das Gulasch rühren. Weitere 15-30 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Wer möchte, mischt am Ende noch die saure Sahne unter das Gulasch.