

## Rezept für Bierkutschergulasch

**Dauer:** 135 min

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 große rote Paprikaschote
- 2 Stangen Porree (Lauch)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4–5 Thymianzweige
- 250 g magerer Schweinebauch
- 800 g Rindfleisch (aus der Keule)
- 1–2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 (0,33 l) Flasche dunkles Bier (z. B. Altbier)
- 3 EL Ajvar (Paprikazubereitung)



### Zubereitung:

1. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Porree putzen, waschen, in dicke Ringe schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
2. Von dem Schweinebauch die Schwarte abschneiden. Beide Fleischsorten trocken tupfen und würfeln. Butterschmalz in einem Bräter oder Schmortopf erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch zum Schluss zufügen und kurz mitbraten. Das gesamte Fleisch wieder zufügen.
4. Mit 1/2 l Wasser und Bier ablöschen und aufkochen. Ajvar und Thymian unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker kräftig würzen. Zudeckelt ca. 1 1/2 Stunden weich schmoren.
5. Biergulasch nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten. Dazu schmecken Knödel oder Spätzle.