

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Belgisches Biergulasch

| | |
|----------------------------|-------------------------------|
| Zutaten für 8-10 Personen: | 1,5 kg Rindergulasch |
| Olivenöl | 6 EL Tomatenmark |
| 400 g Möhren | 1 Liter Belgisches Dunkelbier |
| 400 g Staudensellerie | Salz, Pfeffer |
| 5 Zwiebeln | Zucker |
| 4 Knoblauchzehen | 1 Bund Oregano |
| 100 g durchwachsener Speck | |

Zubereitung:

Stellen Sie einen großen Topf auf,
Olivenöl rein und braten darin das Gulasch an.

Jetzt Möhren und Staudenselleriewürfel und ne große Portion Zwiebelwürfel dazu und immer weiter anbraten.

Noch Knoblauch und kleingeschnittenen Speck rein, ebenso kurz mitbraten und wenn alles ne schöne Farbe hat und richtig gut duftet kommt Tomatenmark dazu. Tomatenmark muss richtig mitschmoren, dann gibt's ne schöne Sauce.

Nach paar Minuten löschen Sie den Gulaschansatz mit dem Dunkelbier ab, und lassen die Sauce mindestens 1 Stunde köcheln.
Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Oregano würzen.