

# TH. KÖNIG GULASCH

VORBEREITUNG 15 MINUTEN | KOCHEN 2 STUNDEN



750 ml Th. König  
2 kg Rindergulasch  
750 g Gemüsezwiebeln  
750 ml Rinderfond  
350 g braune Champignons  
4 EL Tomatenmark  
2 EL Butterschmalz  
3 Lorbeerblätter  
5 Zweige Thymian  
2 TL Meersalz  
1 TL Pfeffer Symphonie  
2 TL Paprika edelsüß

## ZUBEREITUNG

1. Zunächst wird das Fleisch in etwa 3 x 3 cm große Würfel geschnitten. Die Champignons werden geputzt und die Zwiebeln werden in Streifen geschnitten. Wenn der Feuertopf heiß ist, wird das Gulasch portionsweise hinzugegeben. Nicht alles auf einmal, denn wir wollen Röstaromen am Fleisch. Bei 2 kg Rindfleisch sollte das Fleisch in 3-4 Portionen angebraten werden.
2. Wenn das Fleisch rundum scharf angebraten ist, wird es aus dem Dutch Oven genommen und beiseite gestellt. Nun kommen die Zwiebeln und das Tomatenmark in den Topf. Die Zwiebeln und das Tomatenmark werden angeröstet und gut vermischt. Jetzt wird das angebratene Fleisch hinzugegeben, die Kräuter und Gewürze, sowie die Champignons werden dazu gegeben und gut durchmischt.
3. Jetzt wird das Gulasch mit dem Rinderfond und dem Bier aufgegossen und erneut gut durchgerührt. Die Garzeit für das Biergulasch beträgt ca. 90-120 Minuten. Zwischendurch sollte immer mal wieder umgerührt werden.
4. Das Gulasch ist fertig, wenn das Fleisch förmlich auf der Zunge zergeht. Sollte die Soße am Ende der Garzeit noch zu dünnflüssig sein, ggf. noch mit etwas Speisestärke oder Soßenbinder abbinden und nochmal kurz aufkochen lassen. Dieses Biergulasch ist der Wahnsinn! Der Aromahopfen und die Karamellmalze vom Kellerbier sorgen für ein unvergleichliches Aroma dieses Gulaschs. Das schmeckt absolut rund und richtig aromatisch. Das zarte Fleisch zergeht förmlich auf der Zunge!

Ein absolut geniales Geschmackserlebnis!