

# Brauhaus-Gulasch

---

- 500 g Gulasch vom Schwein
- 2 EL Butterschmalz
- $\frac{1}{2}$  TL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Karotte, gerieben
- 200 ml Franziskaner Weissbier naturtrüb
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß

[Zutaten für 4 Portionen]

# Zubereitung

---

Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen.

Das Fleisch im Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Wenn das Fleisch eine schöne Farbe angenommen hat und das Wasser verdampft ist, die gehackte Zwiebel, die gepresste Knoblauchzehe und die geriebene Karotte, sowie den Senf und das Toma-

tenmark zugeben und kurz weiterbraten lassen.

Anschließend mit dem Bier ablöschen und einkochen lassen. Jetzt mit der Gemüsebrühe auffüllen und mit Deckel **ca. 1 Stunde** köcheln lassen.

Etwa 5 Min. vor Ende der Garzeit nach Bedarf mit etwas Soßenbinder andicken.