



German → English ▼



z. B. pancakes, lasagna, low carb



... > Menu type > main course > pig

Brewery goulash



Pressure s / PDF



divide



Save recipe

hearty, delicious goulash with beer



4.72 (2,282 reviews)



1,195 comments



15 minutes.



normal



07/30/2008



377 kcal

More recipes - just as good!



filet pot

★★★★☆

Mozzarella chicken in
a creamy basil sauce

★★★★☆



Classic beef rouladen

★★★★★

ingredients for

4



Servings

500 g Pork goulash

2 tbsp Clarified butter

½ tsp mustard

1 tbsp Tomato paste

1 large Onion (s), chopped

1 Garlic clove (s), pressed

1 Carrot (s), grated

200 ml Beer of any kind

600 ml Vegetable broth

salt and pepper

1 teaspoon Paprika powder, noble sweet

1 tbsp Creme fraiche Cheese

n. B. Sauce thickener



Simplify your everyday life with the digital
shopping list Bring!





Put on the shopping list

Nutritional values per serving

| kcal | protein | fat | Carbohydrate |
|------|---------|---------|--------------|
| 377 | 12.70 g | 29.39 g | 12.83 g |

Preparation tips



Gemüse in Form bringen - Tournieren



Gemüse schneiden wie ein Profi



Julienne: Gemüse perfekt geschnitten

- Anzeige -

preparation

- 🕒 Working time approx. 15 minutes
- 🕒 Cooking / baking time approx. 1 hour 20 minutes
- 🕒 Total time approx. 1 hour 35 minutes

Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Das Gulasch 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 Tomatenmark dazugeben und kurz weiterbraten.

Anschließend mit dem Bier ablöschen und einkochen lassen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und mit Deckel ca. 1 Stunde köcheln lassen (bei Verwendung eines Schnellkochtopfes ca. 35 min).

Etwa 5 min. vor Ende der Garzeit die Crème fraîche einrühren und nach Bedarf mit etwas Soßenbinder andicken. Vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Als Beilage passen Spätzle, Reis, Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln



Drucken/PDF



Teilen



Rezept speichern

Fleisch

Hauptspeise

Schwein

Schmoren

Low Carb

Rezept von



aasoeckchen

Tips & trends

**Gulasch: Würzige
Rezepte für Genießer**

Von ungarischem
Gulasch bis...

**Herbst-Rezepte für
die goldene...**

Geniale Rezepte mit
saisonalen Zutaten...

**Schnelle vegeta...e
Rezepte für den Alltag**

Einfache Gerichte in
vegetarisch, lecker...



Video recommendations



Szeged goulash with potatoes



Goulash: a spicy, warming stew



Szegediner goulash: a delicious stew



Branded recipes from the chef

Filled meatballs with feta and pointed...

Quick mini pancakes on a stick

Cranberry mustard sauce

Kommentare



Kommentar schreiben

Schnitte33

14.12.2021 19:43

Wir kochen dieses Rezept seit Jahren. Am liebsten die doppelte Portion mit gemischtem Gulasch. Wir lieben es mit Serviettenknödel und am Folgetag mit Nudeln 😊 Und auch wenn es komisch klingt, bei uns gibt es auch immer Apfelmus dazu. HERRLICH! Vielen Dank

Antworten

12.12.2021 13:40

Como123

Es köchelt gerade noch auf dem Herd, und die Soße schmeckt bereits jetzt super. Wir waren zuerst skeptisch, ob die Möhren das ganze nicht zu süß machen, aber die Sorge war unbegründet. Dazu wird es Nudeln geben. Allerdings mussten wir noch am Kiosk Bier nachkaufen gehen, weil der Mann das eigentlich zum Kochen gedachte am Vorabend weggetrunken hat :D

[Antworten](#)

11.12.2021 14:04

Kerstine1978

Seit Jahren eines meiner absoluten Lieblingsrezepte!!! Da wir kein Schwein essen, nehme ich Rindergulasch. Aber es ist immer sooooo lecker und hat so schön viel Soße.

[Antworten](#)

03.12.2021 18:49

Krümpelbeck

Den Rosenkohl als Beilage habe ich gegen Spitzkohl getauscht. Der ist nicht so bitter, verfälscht aber den Charakter des Gerichtes nicht.

[Antworten](#)

02.12.2021 12:44

muli07

Das beste Gulasch Rezept, was ich bisher kenne. Mega lecker.

[Antworten](#)

[Show all comments](#)

breitmaul

02.08.2008 19:53

Hallo, das Rezept ist super nur ich habe statt Tomatenmark eine Dose Tomaten hinzugetan so brauchte ich nicht soviel Brühe. Immer wieder. MfG.
Anne

[Antworten](#)**paschek1975**

08.01.2014 19:23

Hab das Rezept mit 1 kg gemischtem Gulasch (je Hälfte Schwein u. Rind) zubereitet und die Zutaten zum Teil angepasst (allerdings nur 300 ml Bier (Pils) bei uns essen Kinder mit, somit habe ich so einiges mehr an Soße, aber kein Problem ich liebe diese leckere Soße mit Klößen). Die Möhre hab ich nicht rausgeschmeckt, werde beim nächsten Mal noch klein geschnittene Kartoffelstückchen reingeben um somit einen Eintopf zu machen, schmeckt bestimmt auch lecker)

[Antworten](#)**sünnenkringel**

27.02.2014 16:09

300 ml Bier sind allerdings 100 ml als im Rezept beschrieben. Es heißt 600 ml Gemüsebrühe und 200 ml Bier...

[Antworten](#)

22.06.2014 09:38

Blackcatcara

Ist aber auch die doppelte Menge Fleisch gewesen, daher wären laut Rezept 400ml Bier nötig gewesen ;o)

Antworten

11/26/2015 7:45 PM

Piotr86

I'm pretty sure that with 19.2 ml of pure alcohol, most of which evaporates when you boil it down, there isn't much left at the end. Above all, there are still 600ml of broth (with the original recipe alone, more for you!). assuming that maybe 10 ml are left there isn't more in the end than in fruit and fruit juices (through natural alcoholic fermentation) .. I don't like to be the smart shit, but you can also be overly cautious

answer**follow us****Unternehmen**

Presse

Jobs

Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

[Impressum](#)

[Was backe ich heute?](#)

[AGB](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Datenschutz](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Foren](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Videos Übersicht](#)

[Nutzungsbasierte Online
Werbung](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

bananenbrot rezepte, eggnogg
rezepte, gurkensalat rezepte,
lachscarpaccio rezepte,
lachsterrine rezepte, nachosalat
rezepte, nutellaplätzchen
rezepte, patisserie-kirsche
rezepte, pralinen rezepte,
tramezzini rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH