Bier-Gulasch mit Salzkartoffeln

Leckeres, saftiges Gulasch mit viel Sauce

Bier, das Lieblingsgetränk der Deutachen, kann man nicht nur trinken – sei es nun mit Alkohol oder ohne Alkohol oder in einer bestimmten Brauart, wie es ja sehr viele Hersteller und Brauereien mittlerweile anbieten. Pils, Export, Weizen, naturtrüb, Variationen mit Zitrone, Grapefruit oder Maracuja oder sogar ganz ausgefallene Variationen, die manche Biershops anbieten, wie Bier mit Schokolade oder Chili. Nein, Bier kann man nicht nur trinken. Man kann auch, wie viele gute Köche wissen, mit Bier kochen. Es gibt vielleicht nicht so viele Gerichte, für die man ein Bier verwenden kann, wie es Gerichte gibt, die als alkoholische Zutat etwa Wein oder Cognac erhalten. Aber es gibt einige spezifische Gerichte, die man sofort mit Bier in Verbindung bringt und für die ein gutes Bier sehr geeignet ist.

So zum Beispiel ein gutes Gulasch, mit Bier zubereitet. Es

gelingt schlotzig. Die vielen mitgeschmorten Zwiebeln zerfallen in der Bier-Sauce und binden diese sämig ab. Und der leichte Bitter-Geschmack des Gulasch stammt vom verwendeten Export-Bier.

Wie immer für ein gutes Gulasch verwende ich gleiche Mengen Gulasch wie Zwiebeln. Und natürlich muss das Gulasch lange schmoren. Ich reduziere die Sauce noch auf ein Viertel der Flüssigkeit, so dass das Gulasch sogar noch länger schmort und noch mehr Geschmack bildet.

Dazu gibt es einfach Salzkartoffeln als Beilage.

Übrigens, beim Thema Bier: ich habe hierzu die Website von Gastro Brennecke gefunden. Dort findet Ihr wirklich alles zum Thema Bier. Zum Fussball und zur Fussball-Weltmeisterschaft 2018 in Russland, die heute beginnt, gehört natürlich, wie man es in Deutschland gewohnt ist, ein gutes Bier. Für mich wird es ein alkoholfreies Bier sein, da ich keinen Alkohol trinke. Aber für die gestandenen deutschen Männer bin ich auch über das folgende Angebot gestoßen, das sicherlich attraktiv ist: Bierfässer für die WM. Und geben wir es doch zu: Ein frisch gezapftes Bier aus dem Fass schmeckt doch um Längen besser als ein Bier aus der Flasche.

Auf dem Teller angerichtet

[amd-zlrecipe-recipe:377]