



# Biergulasch

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/biergulasch.jsp>



Biergulasch.

## Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
1 kg	Gulasch, gemischt	
200 g	Zwiebeln	
2 EL	Sonnenblumenöl	GUT&GÜNSTIG Sonnenblumenöl
1 EL	Tomatenmark	GUT&GÜNSTIG Tomatenmark
200 ml	Bier z. B. Pils	
300 ml	Rinderfond	
einige	Thymianzweige	
2	Lorbeerblätter	
	Salz, Pfeffer	
	Zucker	GUT&GÜNSTIG Feiner Zucker
	Soßenbinder, dunkel	

Rezept: Ernährungsservice  
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

## Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Fertig in: **1 Std. 30 Min.**

Je Portion : **1608 kJ, 384 kcal, 12 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 24 g Fett**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

## Zubereitung

- 1.) Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zuerst das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebeln zugeben und kurz mit anschwitzen.
- 2.) Tomatenmark in den Topf geben und nur kurz mit anschwitzen. Mit Bier ablöschen und bis zur Hälfte einkochen lassen.
- 3.) Rinderfond zugießen, Thymianblätter, Lorbeerblätter zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und abgedeckt ca. 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 4.) Zum Schluss die Lorbeerblätter entfernen, nach Belieben mit Soßenbinder abbinden und noch einmal mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Entdecken Sie auch unser für fruchtiges Schweinegulasch, unsere herzhaften und dieses köstliche Rezept für !!Im Gulaschfieber? Probieren Sie dieses Rezept für mit Gemüse!

Lecker zu Gulasch: oder

Weitere !



EDEKA zuhause Kochtopf 24 cm (5,0 l) mit Glasdeckel: Aus rostfreiem Edelstahl 18/10, besonders schwere Qualität 3-fach verkapselter Thermoboden für gleichmäßige Hitzeverteilung Extra stabile, abgeflachte Kaltmetall-Griffe Mit Schüttrand zum einfachen Abgießen Flacher Glasdeckel Mit praktischer, innen liegender Literskala Backofenfest (Glasdeckel bis 240 °C) Spülmaschinengeeignet: leicht zu reinigen



EDEKA zuhause Mittleres Bambusbrett mit Saffrille: Bei unseren Brettern haben wir uns auf den Werkstoff Bambus konzentriert, der sich durch viele positive Eigenschaften hervorhebt: er ist schnittfest, messerschonend und optisch sehr attraktiv. Bambus ist kein Holz, sondern eine Grasart, die besonders schnell nachwächst und ein ökologisch wertvoller Werkstoff ist. Auch zum Servieren von Aufschnitt und Käse geeignet. 26,5 x 20,5 x 1,9 cm



## Biergulasch

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/biergulasch.jsp>

Zwiebeln schneiden: Ihnen strömen beim Schneiden von Zwiebeln leicht Tränen in die Augen? Kein Problem: Legen Sie die Zwiebel vorher einfach in kaltes Wasser oder nehmen Sie einen Schluck Wasser in den Mund, wenn Sie die Zwiebeln schneiden.

.....