

... > Menüart > Hauptspeise > Schwein

Flämisch inspiriertes Biergulasch



★★★★☆ 4 (13 Bewertungen)

💬 24 Kommentare

🕒 30 Min. 📊 normal 📅 04.04.2006 📄 562 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

6



Portionen

1 ½ kg Gulasch vom Schwein, aus der Keule, in gleichmäßigen Würfeln

500 g Zwiebel(n), grob gewürfelt

Öl

3 EL Tomatenmark

6 Tomate(n), getrocknet, grob zerkleinert

1 ½ Liter Malzbier

Salz und Pfeffer

Oregano

Lorbeerblätter

Paprikapulver

Cayennepfeffer

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
562	24,34 g	29,88 g	44,08 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Das Fleisch in mehreren Portionen scharf anbraten. Zwiebeln zugeben, mit Tomatenmark und getrockneten Tomaten gut durchschmoren. Langsam mit dem Bier aufgießen (nicht alles auf einmal), Gewürze und Kräuter zugeben und 1,5-2 Stunden schmoren.

Es hängt stark von der Qualität des verwendeten Schmortopfes ab, wie viel Bier man verwendet. Manchmal verdunstet beim Schmoren sehr viel von der Flüssigkeit und es kann nötig sein, auch noch eine 4. Dose Malzbier anzugießen. Gart man den Gulaschtopf im Backofen bei 200°C, reichen die 3 Dosen völlig aus.

Die Sauce schmeckt sehr konzentriert, braucht nicht gebunden zu werden, da sie ja lecker eingekocht ist. Original belgisch wird sogar ein echtes Stoofvlees mit Frietjes serviert, ich bevorzuge aber Knödel, Gnocchi oder Salzkartoffeln dazu. In Belgien verwendet man gerne ein Abteibier wie Leffe oder Grimbergen, mir schmeckt es mit Malzbier besser.

Rezept von

Koelkast

Weitere Rezepte von Koelkast

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Cookje

Mein "normales" Gulasch mochte ich schon gern, aber dieses ist der Knaller!
Geht übrigens auch mit normalem Altbier - Abwechslung kann ja nicht

schaden....

Vielen Dank für das super Rezept!😊

Antworten

28.04.2019 22:33

curryspice

Mega gut. Nie wieder anderes Gulasch. Habe auf 2 kg Fleisch 1/2 Liter Bier und 1/2 Malzbier genommen. Perfekt. Vielen Dank fürs geniale Rezept. Beim nächsten Mal denke ich hoffentlich an ein Foto. War viel zu schnell aufgegessen. Gruß Curry spice

Antworten

20.07.2017 17:28

Evaverst1

Leuke recepten Koelkast!

Antworten

18.05.2017 13:02

Sossenfan02

Ich liebe dieses Gulasch:) Einfach in der Zubereitung und der Geschmack ein Knaller. Ich gieße zum Schluss immer noch bissl Sahne dazu- das rundet die ganze Sache noch ab finde ich.

Antworten

23.01.2016 08:54

Aklotte

Sehr leckeres Biergulasch ohne viel Schnickschnack 😊 Ich habe statt Malzbier, Schwarzbier verwendet und statt Oregano, Majoran. Habe auch die getrocknete Tomaten weggelassen (die mögen hier nicht alle

Antworten

03.02.2007 19:30

Koelkast

Schön, dass es euch auch so gut geschmeckt hat, in Belgien bereitet man es mit Abteibier zu, das hat dann eine etwas weniger süßliche Note. Aber... die find ich ja grade gut....könnt ich eigentlich mal wieder kochen *g*

LG

Koelkast

Antworten

09.01.2007 14:22

Soßenfan1

Ich habe dieses Rezept am Wochenende ausprobiert und muß echt sagen wir fanden es suuuuper lecker!!! Habs zum Schluß noch mit ein bisschen Sahne abgeschmeckt- einfach köstlich! Werde mein Gulasch in Zukunft nur noch so zubereiten... Vielen Dank! LG

Antworten

29.09.2006 20:08

Koelkast

...na sicher liegt der leckere Geschmack am Bier...ODER meintest du, dein Sohn war sooo umnebelt.....also wirklich... neeeee, ist doch ohne Alkohol, also auch kinderfreundlich!!!

LG

Koelkast

Antworten

28.09.2006 08:01

ClaudiaM

Habe das Rezept gestern ausprobiert und meinem Mann und mir hat es sehr gut geschmeckt! Sogar unser jüngster Sohn, der sehr wenig Fleisch ist, hat es gegessen und gemeint, dass es sehr fein ist ! (oder lags wohl mehr am Bier :-o)

LG
Claudia

Antworten

16.09.2006 17:36

Koelkast

Dieses Rezept ist mein absolut liebstes Gulaschrezept... hab ich schon original in Belgien gegessen... es schmeckt sehr authentisch....bisher hat`s auch noch allen Gästen gemundet

LG

Koelkast

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

adana-spieß rezepte, bulgursalat rezepte, geschbetzeltes rezepte, hähnschenkel rezepte, kakartoffelgratin rezepte, malzbiergulasch rezepte, omlett rezepte, pizzatoast rezepte, schweinefilet rezepte, siedfleisch rezepte