

## Deftiges Brauhaus Saftgulasch (Altdeutsche Küche)

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Schinkengulasch  
(vom Schwein)  
2 EL Butterschmalz  
½ TL Senf  
1 EL Tomatenmark  
1 große Zwiebel gehackt  
1 Knoblauchzehe zerrieben  
1 Karotte geraspelt  
200 ml Bier  
(Sorte nach Wunsch)  
500 ml Gemüsefond  
(zur Not geht auch Instand)  
Salz aus der Mühle  
(sofern vorhanden)  
1 Messerspitze Rosenpaprika  
1-2 TL Paprikapulver (Edelsüß)  
1-2 EL Crème Fraîche



*Eventuell etwas Mondamin um die Sauce zu binden.*

### Zubereitung:

Butterschmalz in einer geeignet tiefen Pfanne erhitzen.

Wenn die Pfanne seinen Hitzegrad erreicht hat, das Gulasch scharf anbraten und mit Salz, Rosenpaprika und Edelsüßem Paprikapulver würzen. **(Aber bitte nicht anbrennen lassen, da es sonst einen bitteren Geschmack anhaftet)**

Wenn das Fleisch eine schöne Farbe angenommen hat und das „Eigenwasser“ verdampft ist, die gehackte Zwiebel, die zerriebene Knoblauchzehe und die geraspelte Karotte sowie den Senf und das Tomatenmark dazugeben und kurz weiterbraten.

Danach mit dem Bier deiner Wahl ablöschen und einkochen lassen. Zum Abschluss mit dem Gemüsefond auffüllen und mit Deckel abgedeckt ca. 1 Stunde köcheln **(aber nicht Kochen)** lassen.

Etwa 5 min. vor Ende der Garzeit die Crème Fraîche einrühren und nach Bedarf mit etwas Mondamin andicken. Vor dem Servieren kann nochmals mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt werden.

**Beilagen:** Als Beilage passen Spätzle, Reis, Kartoffelbrei, Salzkartoffeln, oder auch selbst gemachte Semmel- Serviettenknödel.

