
Malzbier Gulasch aus dem Dutch Oven

nach belgischer Art

von Rurtalgriller



© Bild & Rezeptidee von Rurtalgriller - Fudii.online

Vorbereitung: 30 Min. | **Koch-/Backzeit:** 120 Min. | **Gesamt:** 150 Min.

Zutaten:

1.5 Kilo Rindfleisch
1 Kilo Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund frischen Thymian
1 Liter Malzbier (ca.)
2 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
Salz und Pfeffer
etwas Schmalz zum Anbraten

Zubereitung:

Für das **Malzbier Gulasch** das Rindfleisch in 3 - 4 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Bund Thymian kann mit einem Küchengarn zu einem Strauß zusammen gebunden werden.

Das Schmalz im mittelheißen Topf zum schmelzen bringen. Darin dann zunächst die Zwiebelstücke glasig anbraten. Das dauert etwa 10 Minuten. Dabei die Zwiebeln nicht braun werden lassen.

Jetzt das Fleisch dazu geben* und unter die Zwiebeln rühren.

Das Tomatenmark kurz anschwitzen und mit dem Fleisch und den Zwiebeln vermischen, so dass überall etwas von dem Mark haften bleibt.

Nun das Mehl hinzugeben und ebenso verfahren.

Wenn alles schön miteinander vermischt ist kommt das Malzbier hinein. Hier kann man als ersten Anhaltspunkt etwa 800 ml einplanen. Das Fleisch sollte knapp mit dem Malzbier bedeckt sein. Etwas Malzbier für später aufheben.

Deckel schließen und etwa 2 Stunden bei kleiner Hitze garen.

Nach 1 Stunde schauen, wie viel Flüssigkeit noch im Topf ist und ggf. noch etwas Malzbier nachgießen. Eine weitere halbe Stunde ziehen lassen.

Nach insgesamt 90 Minuten kommen der Knoblauch und der Thymianstrauß ins Gulasch. Einmal unterrühren und bei offenem

Deckel weitere 30 Minuten ziehen lassen. Guten Appetit!

Am besten serviert man dieses **Malzbiergulasch** mit dicken belgischen Pommes und einem Gurkensalat, der mit einem Joghurt-Dill Dressing angemacht wurde.

Tipps:

- * Darauf achten, dass das Fleisch nicht angebraten wird. Es soll ja ein Gulasch werden und kein Ragout.