



GULASCH Á LA GOURMET FLAMAND

Zutaten:

1kg Gulasch (Rind, Schwein oder gemischt)
5 Zwiebeln
50g Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand
250ml Gemüsefond
0,33l Malzbier
1 ½ EL Mehl
2 EL Gourmet Flamand Gulasch-Gewürz
1 rote Paprika
Salz
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Das Fleisch mit dem Gulasch-Gewürz mischen und etwa eine Stunde marinieren lassen. Danach das Fleisch salzen. Die Zwiebeln klein würfeln. In einem Schmortopf portionsweise Zwiebeln, Fleisch und Tomatenketchup anbraten. Das Mehl darüber streuen und auch kurz mit anbraten. Dann mit Bier und Fond ablöschen. Noch einmal gut umrühren und dann in den auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen stellen. Ca. 1 ½ Stunden schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren. Kurz vor Ende der Garzeit die Paprikaschote vierteln, entkernen, mit dem Sparschäler schälen und dann würfeln. Zum Gulasch geben und nur kurz mit aufwärmen. Dazu schmecken Salzkartoffeln und Rotkohl