



Gulasch (Biergulasch, winterlich)

Hauptgericht

Vorbereitungszeit: 40 Min. **Kochzeit:** 2 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 4 **Quelle:** Silke Weidmann

ZUTATEN

- 2 Zwiebeln
- 300 g Steckrübe
- 2 Möhren
- 2 Pastinaken
- 5 Stiele Petersilie
- 4 El Öl
- 700 g Rindergulasch
- 3 El Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 1 Tl edelsüßes
- Paprikapulver
- 500 ml dunkles Bier
- 700 ml Rinderbrühe
- 1 T Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 400 g Nudeln Spiirelli oder andere Sorte

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln grob würfeln. Steckrübe, Möhren und Pastinaken putzen, schälen und grob würfeln. Petersilienblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
2. 2 El Öl in einem großen Topf erhitzen. Gulasch darin portionsweise scharf anbraten, Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. 2 El Öl in dem Topf erhitzen, Gemüse darin bei starker Hitze 5 Min. anrösten und Tomatenmark einrühren, 2 Min. mitrösten. Fleisch wieder zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
3. Mit Bier und Brühe ablöschen. Wacholder und Lorbeer zugeben, mit Deckel bei milder Hitze 2 Std. schmoren.
4. Spiirelli in einem Topf mit reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, Biergulasch mit Spiirelli und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!