Polnisches Biergulasch
Gulasch z piwem

»Polnisches Biergulasch« ein herzhaftes und aromatisches Gericht und das Bier verleiht dem Gulasch eine besondere Würze und intensiviert den Geschmack des Fleisches. Durch das langsame Schmoren wird das Fleisch zart und saftig, während die würzige Biersauce eine köstliche Grundlage bildet. Die Zutaten für das Biergulasch sind simpel, aber effektiv. Es ist ein köstliches Gericht, das oft mit Brot oder Kartoffeln serviert wird.

Herkunft: Polen
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Rindfleisch aus der Hesse
1 Prise Salz
2 Prise Pfeffer
2 EL Weizenmehl
1 EL Schweineschmalz
200 g Zwiebel(n)
3 EL Rosenpaprika
1 Flasche Bier
2 EL Zitronenschale abgerieben
125 ml Crème fraîche
150 g Magerquark

Vorbereitung
Das Fleisch waschen, trockentupfen und in Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Zubereitung
Eine Pfanne oder Topf mit dem Schmalz stark erhitzen. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Mehl überziehen, anschließend zusammen mit den Zwiebeln im Schmalz scharf anbraten. Den Topf vom Herd nehmen, kräftig durchschütteln, das Paprikapulver unterrühren und sofort mit ca. ¼ l Bier ablöschen und die Zitronenschale hinzugeben. Alles zugedeckt bei geringer Hitze 1 ½ bis 2 Stunden zugedeckt schmoren lassen und hin und wieder umrühren. Dabei die reduzierte Flüssigkeit mit etwas Bier ersetzen. Wenn das Fleisch weich ist, den Sauerrahm mit dem Mehl verrühren, unter das Fleisch geben und aufkochen lassen. Zum Schluss den Magerquark unterheben.

© 2026 coquina.de