



UNSER TIPP:

Dazu passen sehr gut Bierspätzle oder mit Obazda gefüllte Semmelknödel.

KULMBACHER BIER G.G.A.

Biergulasch mit Kulmbacher Bier



ZUTATEN GULASCH:

3 EL Rapsöl
4 Zwiebeln, gewürfelt
¼ TL Kümmel, gehackt
1 kg Schweinehals, grob gewürfelt
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprika edelsüß
500 ml Kulmbacher Bier g. g. A. etwa
500–800 ml Fond (je nach Topfgröße)

ZUTATEN SOSSE:

100 ml Sahne
2 EL Sauerrahm
1 TL Senf mittelscharf
Abrieb von ½ Zitrone
1 Sardelle, gehackt
1 TL Kapern, gehackt
250 g Sauerkraut
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln im heißen Öl anschwitzen und den Kümmel bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kurz mitbraten. Das Fleisch dazugeben und braten, bis sich ein sirupartiger Saft gebildet hat. Tomatenmark hinzugeben und immer gut rühren. Paprikapulver hinzugeben und Topfinhalt mit dem Bier ablöschen. Leicht köcheln lassen und mit Fond aufgießen, bis das Fleisch gut 1 cm bedeckt ist. Zugedeckt bei geringer Hitze etwa 1 ¼ Stunden schmoren lassen.

Mit einer Schaumkelle das Fleisch in eine Schüssel geben. Die Soße im Topf pürieren, die restlichen Zutaten und das Fleisch hinzugeben und abschmecken. Bei Bedarf das Gulasch mit etwas Stärke abbinden.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck