

# Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

## Bierbrauergulasch vom Rind mit Champignons und Semmelknödeln

für 4 Personen:

800 g	Rindergulasch (artgerechte Tierhaltung), in Würfeln (3 cm x 3 cm)
200 g	Champignonwürfel (1 cm)
1	Zwiebel (5 mm)
250 ml	dunkles Bier (mit oder ohne Alkohol)
0,25 l	Gemüse- oder Fleischbrühe (frisch oder instant)
2 EL	Tomatenmark
1 EL	scharfes Paprikapulver
2 EL	Butterschmalz
½ TL	Kümmel
1	unbehandelte Zitrone: davon den Abrieb
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Majoran
1 EL	Speisestärke
5	altbackene Brötchen
200 ml	Milch
2	Eier
2 EL	Butter
2	Schalotten, fein gehackt
1 EL	Blattpetersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz rundum kurz und kräftig anbraten. Die Champignons extra anbraten. Die Zwiebel im heißen Bratenfett anbraten, Fleisch wieder dazu geben und mit Tomatenmark angehen lassen. Mit Paprika und Kümmel würzen und unter Rühren andünsten. Die Brühe und das Bier angießen, aufkochen lassen und zugedeckt ca. 1,5 Stunden köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Das fertige Gulasch mit Majoran und dem Zitronenabrieb abschmecken, nach Bedarf mit in Bier angerührter Speisestärke abbinden. Jetzt die Champignons dazu geben.

Die Schalottenwürfel in heißer Butter glasig anschwitzen. Petersilie mit den Eiern und der Milch zu den geschnittenen Semmeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, vorsichtig vermischen und die Masse etwas ziehen lassen. Knödel abdrehen und in Salzwasser 10 Minuten kochen lassen, danach nochmals 5-10 Minuten ziehen lassen.

Garniervorschlag: 1 Löffel Sauerrahm mit Schnittlauch auf jede Portion Gulasch geben.