

Brauergulasch mit Brezen-Gugelhupf

Für das Brauergulasch:

Für 4 Personen:

- ✓ 1,5 kg Rindfleisch von der flachen Schulter oder Wade
- ✓ 1 Ltr. Urbayrisch Dunkel
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ 1 Esslöffel Paprika, edelsüß
- ✓ 750 g Zwiebeln
- ✓ 50 g Butterschmalz
- ✓ 150 g Tomatenmark
- ✓ Zum Aufgießen: ca. 1,5 Ltr. Rinderbrühe

Gulaschgewürze:

- ✓ 1 TL Kümmel
- ✓ 2 TL Majoran
- ✓ 1 Lorbeerblatt
- ✓ 4 Wacholderbeeren
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ Schalenabrieb einer Zitrone
- ✓ Salz · Pfeffer aus der Mühle

Fleisch in ca. 40-50 g Würfel schneiden und 2 Stunden in Urbayrisch Dunkel marinieren. Nach knapp 2 Stunden die Fleischwürfel auf einem Sieb gut abtropfen lassen und mit einer Küchenrolle trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprika würzen und vermengen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Zwiebeln in Butterschmalz goldgelb anbraten. Gewürztes Fleisch so lange anbraten bis der austretende Fleischsaft verdunstet ist und der Röstvorgang beginnt, Tomatenmark kurz mitrösten und danach mit etwa der Hälfte der Rinderbrühe und etwas Dunkelbier auffüllen. Gulaschgewürz zugeben und alles schön weich (aber nicht zu weich) kochen (Garzeit beträgt zwei bis drei Stunden, etwa 40-60 Minuten im Schnellkochtopf). Dabei immer wieder Flüssigkeit nach Bedarf nachgeben.

Das Fleisch dann mit einer Schaumkelle herausholen und die Soße auf die gewünschte Konsistenz einkochen, abpassieren und anschließend Fleisch wieder zugeben. Zuletzt Zitronenschale hinein reiben und gegebenenfalls nachwürzen.

Für den Brezen-Gugelhupf:

Für 4 Personen:

- ✓ 200 g Brezen vom Vortag
- ✓ 150 ml Milch
- ✓ 1/2 Zwiebel
- ✓ 1 EL zerlassene Butter
- ✓ 2 Eier
- ✓ gehackte Petersilie
- ✓ frisch geriebene Muskatnuss
- ✓ Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das Salz von den Brezen entfernen. Die Brezen in 1/2 bis 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch lauwarm erhitzen und die Brezen damit übergießen. Zwiebelwürfel leicht anschwitzen und mit allen Zutaten gut vermengen. Das ganze in eine ausgebutterte, mit Semmelbrösel ausgestreute Gugelhupfform. Ca. 1/2 Std. bei 160 Grad in den Backofen stellen.