

Bieriges Ochsengulasch mit Kartoffelnocken

Bierempfehlung: Das Echte von Schwaben Bräu



Bieriges Ochsengulasch mit Kartoffelnocken



Bierempfehlung: Das Echte von Schwaben Bräu

Zutaten für 4 Personen:

800g Ochsenfleisch

(Wade oder Bug)

3 Flaschen Schwaben Bräu

»Das Echte«

500g Zwiebeln

6 Essl. Tomatenmark

80ml Öl

2 Essl. Zucker, 1 Msp. Zimt

4 Essl. Weizenmehl

Salz

Gulaschgewürz aus Pfeffer,

Zitronenschale, gemahlenem

Kümmel, Majoran, Thymian,

Paprika und Knoblauch

2 mittelgroße Pellkartoffeln

Spätzlesteig von

100g Mehl und 2 Eiern

1 kleiner Bund Schnittlauch

Muskat



Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, mit dem Öl anschwitzen, mit 1/2 l Schwaben Bräu »Das Echte« ablöschen, einreduzieren lassen und mit Zucker und Zimt glacieren. Das geschnittene, mit dem Gulaschgewürz marinierte Fleisch sowie ca. 2 Essl. Tomatenmark zugeben, ebenfalls anschwitzen und nocheinmal mit wenig Bier ablöschen. Das Gulasch mit wenig Mehl bestäuben, mit 1/2 l Schwaben Bräu »Das Echte« und 1/4 l Wasser auffüllen, ca. 45 – 60 Min. ziehen lassen und bei Bedarf Bier nachgießen.

Die frisch gekochten, heißen Pellkartoffeln passieren und mit dem Spätzlesteig vermengen. Das Ganze mit dem fein gehackten Schnittlauch, wenig Salz und Muskat würzen und in kochendem Salzwasser mit einem Löffel zu Nocken abstechen.

Fließend schwäbisch.