

Malzbiergulasch im Slow-Cooker



Zutaten für 4-5 Personen:

1 kg Schweinegulasch
2 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Gemüsezwiebeln
2 mittlere Karotten
50 g Sellerie
½ TL Kümmel
1 TL mittelscharfer Senf
1 geh. EL Tomatenmark
½ TL Paprikapulver edelsüß
300 ml alkoholfreies Malzbier
50 ml sehr kräftiger Gemüsefond

Zum Binden der Sauce:

50 g saure Sahne
1 TL Mehl

1. Gemüsezwiebeln, Karotten und Sellerie sehr fein würfeln.

2. Fleischwürfel in wenig neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne portionsweise anbraten, je ca. 3 Minuten. In den Crockpot geben, kräftig salzen und pfeffern.

3. Das Gemüse mit dem Tomatenmark länger anschwitzen bzw. dünsten, dann mit dem Malzbier und der Brühe ablöschen. Die Gewürze untermischen und die Fleischwürfel im Crockpot mit der Masse bedecken.

4. 6,5 Stunden auf Stufe Low garen.

5. Fleischwürfel herausfischen und warm stellen. Sauce gut mixen, eventuell nachwürzen. Mehl mit saurer Sahne verrühren und in die Sauce einrühren. Nochmals alles in den Crockpot geben und auf Stufe High 30 Minuten garen.

Hinweise:

Als Beilage wählt man Pellkartoffeln oder Semmelknödel.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 7h 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023