

Schweins-Zwiebel-Gulasch mit Bier und Kümmel



*So muss ein gutes Gulasch sein:
Schweinsragout geschmort mit Zwiebeln,
Kümmel, Paprika und einem ordentlichen
Schuss Bier.*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Schweinsragout
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Teelöffel Kümmel
400 g Zwiebeln
2 Esslöffel Bratbutter
2 Teelöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß
1 Teelöffel Rosenpaprika (scharfe Sorte)
2 dl Bier hell oder dunkel
0.5 Teelöffel getrockneter Majoran
1 dl Gemüsebouillon
75 g saurer Halbrahm oder Crème
fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Schweinsragout wenn möglich bereits 2–3 Stunden im Voraus mit Salz und Pfeffer würzen. Bis ½ Stunde vor dem Anbraten wieder kühl stellen.

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln.

In einer kleinen Pfanne den Kümmel ohne Fett leicht anrösten, bis er würzig duftet. Den Kümmel im Mörser sehr fein zerstossen.

In einem Schmortopf die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Schweinsragout darin in 3 Portionen jeweils anbraten und wieder herausnehmen.

Wenn nötig zum Bratensatz etwas Bratbutter nachgeben und darin die Zwiebeln mit dem Kümmel und dem Zucker unter Rühren andünsten. Die beiden Paprikasorten sowie den Majoran beifügen und kurz mitdünsten. Alles mit dem Bier und der Gemüse-Bouillon ablöschen, damit sich der Bratensatz gut löst. Das Schweinsragout wieder beifügen und zugedeckt etwa 1½ Stunden leise schmoren lassen, bis es schön weich ist.

Falls nötig, die Sauce bei hoher Hitze etwas einkochen lassen. Den sauren Halbrahm oder die Crème fraîche unter das Gulasch rühren, wenn nötig mit Paprika, Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.