



Paulas Bauernhof-Biergulasch

1 KG	Nuß vom Schwein	Fleisch in 2 cm kleine Stücke schneiden. Scharf anbraten, danach
3 gr.	Zwiebeln	Zwiebeln dazugeben, weiter anbraten bis die Zwiebeln glasig sind.
2	Knoblauchzehen	
	Fett zum Braten	
3	Karotten	Karotten- u. Selleriescheiben dazugeben und kurz mit anbraten.
1/2	Knollensellerie	
3 TL	Paprikagewürz	Tomatenmark noch kurz mitanbraten. Mit der Flasche Bier ablöschen.
3 TL	Tomatenmark	Mit Wasser auffüllen. Jetzt dürfen die Gewürze mit in den Topf
2	Lorbeerblätter	Lorbeer und Wacholderbeeren in ein Teesieb geben und dazu in den
4	Wacholderbeeren	Topf.
2 TL	Majoran	Das Gulasch ca. 3 Std. köcheln lassen. 1/2 Std. vor Ende nach Belieben
1 TL	Kümmel	Kartoffelstücke hinzugeben.
2 TL	mittelscharfer Senf	
2 TL	süßer Senf	
2 TL	Meerrettich	
2 TL	gekörnte Brühe	
2 TL	Sojasoße	
2 TL	Salz	
1 Fl	Dunkelbier	
	Wasser nach belieben	