

Rindergulasch vom Schottischen Hochlandrind

500 g Bio-Rindergulasch vom Schottischen Hochlandrind waschen und trocken tupfen und in Butterschmalz scharf anbraten.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, eine gehackte Zwiebel, Knoblauch nach Belieben, eine geriebene Karotte sowie ½ Teelöffel Senf und einen Esslöffel Tomatenmark dazugeben und kurz weiterbraten.

Anschließend mit 300 ml alkoholfreiem Dunkelbier ablöschen und einkochen lassen. ½ Liter Wasser dazugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen.

Einen Esslöffel Crème fraîche einrühren, mit Gewürzen abschmecken und Soße nach Bedarf andicken.