

# Gulasch auf belgische Art

Anja Sachs und Thomas de Ridder empfehlen ein Gulasch mit süßem Bier!

## Stoofvlees

Kochrezept für 4 Personen

### – ZUTATEN –

- :: 1 kg Rindfleisch in groben Stücken
- :: 2 große Zwiebeln
- :: 1–2 Flaschen dunkles Bier (St. Bernardus Abt 12)
- :: frischen Thymian
- :: 2 Lorbeerblätter
- :: 1 Nelke
- :: 1 Scheibe Brot (ohne Körner)
- :: 2 Esslöffel mittelscharfer/scharfer Senf
- :: Pfeffer
- :: Salz
- :: Butter

### – ZUBEREITUNG –

- :: Zwiebeln schälen und in kleine Stückchen schneiden.
- :: Butter in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, aber nicht zu braun werden lassen.
- :: Rindfleisch in einer Pfanne goldbraun anbraten und es während des Backens mit frisch gemahlener Pfeffer und Salz würzen (Tipp: Eine große Menge an Fleisch besser in mehreren Portionen braten, da es sonst gekocht statt gebraten wird.)
- :: Fleisch zu den Zwiebeln geben
- :: Schmorreste in der Pfanne mit dem Bier ablöschen und kurz aufkochen lassen. (Tipp: Ein Bier reicht vielleicht nicht, es kann auch gern mehr genommen werden.), anschließend Sud in den Kochtopf geben
- :: Lorbeer mit dem Thymian zusammenbinden und in den Topf geben
- :: die Scheibe Brot mit dem Senf beschmieren und mit dem Senf nach unten in den Kochtopf legen
- :: das Gulasch nun 1 ½ bis 3 Stunden bei niedrigem Feuer köcheln lassen. Ein Deckel muss nicht auf den Topf. Die Kochzeit hängt von der Qualität des Fleisches ab.
- :: ab und zu umrühren und testen, ob das Fleisch gar ist
- :: den Moment abpassen, wenn die Sauce die gewünschte Dicke erreicht hat, dann Deckel auf den Kochtopf setzen
- :: mit ein wenig Essig, Pfeffer und Salz abschmecken

Zum Stoofvlees werden in Belgien traditionell Pommes gegessen. **Lasst es Euch schmecken!**

**Das passende Bier zum Stoofvlees: St. Bernardus Abt 12** :: Das St. Bernardus Abt 12 der Brouwerij Sint Bernard aus Watou in Westflandern ist ein belgisches Abtei Starkbier (Quadrupel) mit 10,5% Alkohol. Ein Quadrupel, oder auch »Quad« genannt, ist die Fortsetzung der Bierstile Dubbel und Tripel und in erster Linie eine Herkunftsbezeichnung von schweren, dunklen Bieren, die von Klöstern und Trappisten gebraut werden. Es hat ein fruchtiges Aroma, voll von komplexen Aromen. Es ist ein sehr ausgewogenes Bier, mit einem vollmundigen Geschmack und ein perfektes Gleichgewicht zwischen malzig, bitter, und süß.