

## Düsseldorfer Gulasch



Altbier und Senf geben diesem Gulasch den typischen Geschmack. Diese Düsseldorfer Spezialität wird in vielen Altstadt-kneipen für Nachtschwärmer angeboten.

### Zutaten für 4 Portionen

#### für das Gulasch:

- 150 g durchwachsener Speck
- 5 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 gehäufter EL Mehl
- 2 TL Paprika edelsüß
- 1 kg Gulaschfleisch
- 70 g Tomatenmark
- 1 Flasche Düsseldorfer Altbier (0,5 l)
- 250 ml Rinderbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- 2 EL scharfer Düsseldorfer Senf

#### zum Servieren:

- (Roggen-)Brötchen
- Butter

**Zubereitung:**

- den Speck fein würfeln.
- Zwiebeln schälen und nicht zu fein würfeln.
- Möhren schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.
- In einem schweren Topf das Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze den Speck auslassen.
- Gulaschfleisch dazugeben und unter Rühren rundherum scharf anbraten, bis das Fleisch appetitlich gebräunt ist.
- Zwiebelwürfel und Möhrenscheiben dazugeben und ein bis zwei Minuten anbraten.
- Tomatenmark in den Topf geben und unter Rühren ein bis zwei Minuten andünsten.
- Topfinhalt mit Mehl bestäuben und durchrühren.
- Altbier und Rinderbrühe angießen, ein Lorbeerblatt dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zum Kochen bringen und bei mittlerer bis niedriger Hitze und geschlossenem Topfdeckel sanft schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist, etwa 60 bis 90 Minuten.
- Nach Ablauf der Garzeit das Gulasch aufdecken, das Lorbeerblatt entfernen, den Senf einrühren und nochmals mit Salz, Pfeffer und abschmecken.
- Sollte die Sauce zu dünn sein, bei geöffnetem Topfdeckel noch etwas einkochen lassen.
- Mit gebutterten (Roggen-)Brötchen servieren.

**Tipp:** Das Gulasch schmeckt auch mit Bandnudeln, Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen. Reste schmecken aufgewärmt sehr gut und lassen sich auch gut einfrieren.