

Stoofvlees bzw. Belgisches Rindergulasch

in Bier gekocht ist es seit langem Teil des flämischen kulinarischen Erbes, und es ist immer noch eines der beliebtesten Eintöpfe.

Rezept:

Im Laufe der Jahrhunderte hat sich die Rezeptur ein wenig verändert und jede Mutter gibt ihr "Geheimrezept" an ihre Kinder weiter. Einige mögen es süß oder würzig und fügen eine Scheibe Gewürzbrot, dunkle Schokolade, Brot oder sogar ein Stück Landbrot mit scharfem Senf hinzu. Diese würzigen und süßen Aromen sind seit dem Mittelalter ein Bestandteil der flämischen Küche.



Zutaten:

- 1 kg Gulasch in Stückchen
- 50g Butter oder Margarine
- Nelken
- Lorbeerblätter
- Thymian
- Salz und Pfeffer
- 2 gehackte Zwiebeln
- 1 Scheibe Brot
- Senf
- 0,1l dunkles Bier (z. B. Rodenbach Classic, es kann auch ein dunkles deutsches Bier verwendet werden)

Kochanleitung:

Die Zwiebeln in der Butter oder Margarine anbraten. Die Fleischstücke mit den Kräutern, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Nach dem anbraten, fügen Sie das Bier und die Scheibe Brot mit Senf hinzu.

Gut abdecken und lange köcheln lassen.

Wenn nötig Wasser hinzufügen.

Mit frischen selbstgemachten Pommes servieren.