

Angus' Beef and Ale Stew



Ergibt: 4 ordentliche Portionen

Zubereitungszeit: circa 2½ Stunden

Zutaten:

- 800 g Rindergulasch
- 2-3 große Kartoffeln
- 3 Karotten
- 1 große Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 250 ml Rinderfond oder kräftige Rinderbrühe
- 500 ml Ale (alternativ Kellerbier)
- 1 EL Worcestersauce
- Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Lauch putzen. Zwiebel fein, das übrige Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Etwas Öl in einem großen Topf oder Schmortopf erhitzen und das Rindergulasch portionsweise kräftig anbraten.
3. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das vorbereitete Gemüse hinzufügen und kurz mit anbraten.
4. Das Ale angießen und den Bratensatz vom Topfboden lösen. Danach den Rinderfond oder die Brühe sowie die Worcestersauce hinzufügen und alles gut verrühren.
5. Den Eintopf einmal aufkochen lassen, anschließend die Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 2 Stunden sanft köcheln lassen. Dabei alle 20 Minuten umrühren und bei Bedarf etwas Brühe oder Wasser nachgießen.
6. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Lass es dir schmecken! Besonders gut passt frisches helles Bauernbrot oder ein knuspriges Weißbrot dazu.