

Westfälisches Kutschergulasch mit dunklem Bier und Pumpernickel



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });
```

Westfälisches Kutschergulasch ist ein klassisches **westfälisches Herrengericht**. Und wie es sich für ein Herrengericht gehört, ist es rustikal und herzhaft! Seine besondere Note bekommt das westfälische Kutschergulasch durch die **rauchigen, süßlichen-sauren Aromen**. Diese sind der Zubereitung mit Schwarzbier geschuldet. Pumpernickel und ein guter „Klacks“ Schmand dürfen nicht fehlen, um dem Gulasch den einzigartigen Geschmack zu geben.

Tipp für Kinder: Da traditionell Schwarzbier zum Essen gereicht wird, können sie es bei den Kleinen Familienmitgliedern einfach durch Malzbier ersetzen.

Zutaten

- 1 kg gemischtes Gulasch, gewaschen, trocken getupft
- ¼ l Schwarz - oder Malzbier
- 1/2 l Fleischbrühe
- 2 Scheiben Pumpernickel, zerbröselt
- Schale einer ½ Zitrone
- 3 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 80 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 250 g frische Steinchampignons, gesäubert, geviertelt
- 2 Gewürzgurken in Scheiben oder groben Würfeln
- 1/2 kleines Gläschen Silberzwiebeln
- 2 El Rapsöl
- 100 g Schmand
- Ev. etwas braunen Saucenbinder
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fleisch in heißem Rapsöl von allen Seiten kräftig anbraten. Den Speck und die Zwiebeln und Champignons dazu geben, salzen, pfeffern. Mit dem Bier und der Fleischbrühe aufgießen, „aufstoßen“ lassen und das Pumpernickel verrühren.

Schritt2

Ca. 45 min. (Oder etwas länger) weich schmoren lassen. Silberzwiebeln und Gewürzgurken zufügen, ev. mit Saucenbinder „sämig“ andicken, nachschmecken. Mit einem El Schmand obenauf zu Tisch geben.

Westfälische Küche

Die westfälische Küche ist vielseitig und deftig. Das liegt vor allem an dem schönen Ruhrgebiet und seiner Industriegeschichte. Harte Arbeit macht einfach hungrig. Deswegen kommt gerne die schmackhaft-deftige Hausmannskost auf den Tisch. Einen großen überregionalen Bekanntheitsgrad hat vor allem die rheinische Küche. Der rheinische Sauerbraten ist ein altehrwürdiger Klassiker und darüber hinaus auch wahnsinnig lecker. Daneben erfreuen sich auch die rheinischen Spezialitäten Halver Hahn und Himmel un Ääd (Erde) immerwährender Beliebtheit. Während in Köln das Kölsch der Star unter den Biersorten ist, trinken die Düsseldorfer lieber ein Alt-Bier. Dunkles Bier wird in Westfalen aber nicht nur gern getrunken, sondern ist oftmals eine beliebte Zutat für schmackhafte Speisen: So auch beim lecker-westfälischen Kutschergulasch. Das dunkle Bier verleiht dem Gericht eine feine, aromatische Note.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Rindfleisch, Schweinefleisch, Westfälische Rezepte

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)525
- Fett (g)27
- KH (g)16
- Eiweiss (g)53
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelisches-kutschergulasch/>