



## Niederrheinischer Altbier Gulasch Eintopf

### Zutaten für 4 Personen



600 g Rindergulasch	2 Flaschen Altbier (eine zum Kochen, eine für den Koch)
100 g Speckwürfel	500 ml Fleischbrühe
2 Zwiebeln	2 EL scharfer Senf
4 Tomaten	2 EL Tomatenmark
2 Möhren	<b>2 EL Jeherztes Geknüngel</b>
2 Große Kartoffeln (festkochend)	<b>2 EL Suppen Jedöns</b>
1 Paprika	Salz (je nach Geschmack)
100 g Sauerkraut	Butterschmalz zum Braten

### Zubereitung

Also, dat is mal ein richtig leckerer Eintopf für die kühleren Tage, wenn et draußen so richtig uselig ist. Dann wärmt der richtig schön auf und schmeckt herrlich deftig.

### Los geht's

Die Zwiebeln schön klein schneiden und zusammen mit dem Speckwürfeln und den Gulasch in Butterschmalz anbraten. Dann die 2EL Tomatenmark und Senf, sowie je 2EL vom Jeherzten Geknüngel und den Suppen Jedöns aus unserer KrautBox dazu tun, Flasche Altbier drüber und erstmal in Ruhe köcheln lassen.

Teil 1 geschafft! Erstmal Pause machen und ein Glas Altbier trinken.

### Dann geht es weiter:

Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen, abhäuten und in kleine Würfel schneiden. Die Möhren raspeln und die Paprika in kleine Stücke schneiden. Kartoffelkes schälen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schnibbeln. Das alles jetzt mit 500ml Fleischbrühe zum Gulasch geben und eine gute Stunde (gerne auch länger) köcheln lassen.

### Zweite Altbierpause

Zum Schluss das Sauerkraut unterrühren und das ganze nochmal 10 Minuten köcheln lassen. Evtl. mit Salz abschmecken. Dann is der leckere Eintopf schon fertig.

### Fertig!

Dazu passt:

Niederrheinisches Graubrot (Roggenmischbrot)