

Zutaten:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 3-4 Möhren, gewürfelt
- 400 g Sellerie, gewürfelt
- 1 St Lauch in Scheiben
- 800 g Rindergulasch
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 EL Mehl, gehäuft

- 1 EL Essig

- 2 Flaschen Dunkelbier (0,33 l)

- 1 TL gem. Kümmel

- 1 TL getr. Oregano

- 500 g Kartoffeln, gewürfelt

Zubereitung:

1. Ofen auf 175°C vorheizen

2. Fleisch im Bräter kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

3. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, mit Mehl bestäuben,

anschwitzten.

4. Gemüse und Fleisch zugeben, Essig und Bier einrühren, aufkochen.

5. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Kümmel und Oregano würzen.

6. Zgedeckt im Ofen ca. 1 ¼ Std schmoren.

7. Kartoffeln zugeben und weitere 45 Min. schmoren, abschmecken.