

Rezept Mumme-Gulasch Braunschweiger Art

von Christian Basilius

für 6 Personen

Zutaten:

250 ml Mumme
1 kg Rindergulasch
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
3 Nelken
1 Tasse Wasser
80 – 160 ml Essig
2 – 4 EL Zucker
1 1/2 TL Brühe
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Gulasch portionsweise scharf anbraten und aus dem Topf nehmen. Gewürfelte Zwiebeln glasig schmoren. Fleisch hinzugeben und mit Wasser ablöschen. Nelken, Lorbeerblätter und Brühe hinzugeben und mit der Mumme abgießen. Ca. 2 Stunden auf kleiner Flamme schmoren lassen. Zwischendurch etwas Essig und Zucker dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

