



CARBONADE FLAMAND

Zutaten:

Zutaten:

- 1 kg Gulasch (Schwein und/oder Rind)
- 1 Flasche Jeanlain Ambrée (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
- 1 Glas Rinderfond oder Gemüsefond von Lacroix (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
- 4 Zwiebeln,
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Möhren
- 100g Sellerie
- 1 Lorbeerblatt
- 5 fingerdicke Scheiben Honigkuchen
- 100g Dijon-Senf (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
- Salz, Pfeffer
- Öl oder Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung:

Gulasch für ca. 2 Stunden im Bier marinieren lassen. Danach salzen und pfeffern und im heißen Fett in einem Schmortopf scharf zusammen mit dem klein gehackten Knoblauch scharf anbraten. Klein geschnittene Zwiebeln und Sellerie dazu tun und ebenfalls kurz anbraten. Gewürfelte Möhren zufügen und mit dem Bier ablöschen, Rinderfond dazu geben und kurz aufkochen. Dann den Honigkuchen mit Dijonsenf bestreichen und oben darauf legen. Jetzt den Schmortopf bei ca. 180°C im Backofen für ca. 90 bis 120 Minuten garen lassen. Nach etwa der Hälfte der Zeit vorsichtig umrühren, eventuell Flüssigkeit nachfüllen. Nach Ende der Garzeit gut durchrühren und noch einmal mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu passen Pommes Frites – natürlich am besten selbst gemacht!