Irisches Guinness-Lammgulasch (1634)

Zubereitungszeit: 150 Minuten **Rezept für:** 8 Portionen **Bewertung:** ★★★★★

Zutaten:

2 kg Lammgulasch aus der Keule
4 EL Olivenöl
300 g gestreifter Speck (gewürfelt)
4 große Zwiebeln (grob gewürfelt)
2 TL Roh-Rohrzucker
10-12 Knoblauchzehen (grob gehackt)
viel schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 TL Salz
3 Zweige Thymian (abgezupft)
3 Zweige Rosmarin (abgezupft)
Saft von 3 Zitronen
4 Flaschen Guinness extra stout à 0,33 Liter
1/2 Glas schwarzes Johannisbeergelee von Schwartau
dunler Saucenbinder oder Speisestärke

Equipment:
7 Liter-Aluguß-Kochtopf, Holzlöffel, scharfes Fleischmesser, Kartoffelschälmesser, Suppenkelle

Zubereitung:

Es lüstete uns mal wieder nach einem deftigem Gulasch. Vor einiger Zeit hatten wir ganz zartes Lammgulasch aus der Keule recht günstig geschossen, und irgendwie musste ja nun was Tolles damit gezaubert werden. Es kann ja nicht immer Indisch & Rogan Josh sein :)

In einem 7 Liter-Kochtopf Fleisch und Speck in sehr heißem Olivenöl kräftig anbraten,
4 große Zwiebeln zugeben,
mit Roh-Rohrzucker karamellisieren lassen,
bräunen,
Knoblauchzehen, viel Pfeffer, Salz, Thymian, Rosmarin und Zitronensaft zugeben,
mit Bier ablöschen,
mit geschlossenem Deckel bei milder Hitze gut 2 Std. schmoren lassen,
Kräuter entfernen,
mit 1/2 Glas Johannisbeergelee abschmecken,
mit Saucenbinder andicken,
abschmecken.

* Das Fleisch sollte im Munde zergehen und nicht bißfest sein. *

Beilagen: grüne Butterbohnen, Spätzle, Salzkartoffeln oder nur frisch gebackenes Bierbrot

Getränk: ein ordentlich kühles Glass Guinness

Quelle: https://gourmetlette.de/irisches-guinness-lammgulasch

Copyright by Die Gourmetlette - www.gourmetlette.de - Bettina Hahn - Veröffentlichung nur unter Angabe der Quelle & des o. g. Links gestattet. Bitte respektiert des Bloggers Lohn und fragt um Genehmigung, solltet Ihr dieses Rezept, meine Fotos bzw. diesen Text nutzen wollen. Dankeschön!