



Malzbier - Gulasch

Gulasch im heißen Öl anbraten. Zwiebeln und Paprikaschoten in feine Streifen schneiden, zufügen und mit anbraten. Tomatenmark zufügen, Paprikapulver darüber stäuben und kurz anschwitzen. Brühe und Malzbier zugießen, aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.

Stärkemehl einrühren und 1 Min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken.



Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 604

Zutaten für 2 Portionen:

500 g	Gulasch, gemischtes
2 EL	Öl
2	Zwiebel(n)
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver
½ Liter	Fleischbrühe
125 ml	Malzbier
1 EL	Stärkemehl, dunkle
	Salz und Pfeffer
1	Paprikaschote(n), rote
	Zucker

Rezept von: funnymelle