



## 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