

Malzbiergulasch

Personenanzahl: 6 Zubereitungszeit: 15min Kochzeit: 1:15
Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Leicht (2/5)

Zutaten:

200g Zwiebel, klein geschnitten
30g Öl
750g Rindergulasch, in kleinen Stücken
Je 1TL Salz, Brühepulver und Paprika, ¼TL Pfeffer
3 Pr. Cayennepfeffer
500g Malzbier
70g Tomatenmark
100g Ajvar

Zubereitung:

Gulasch:

1. Die Zwiebel klein schneiden und für einige Minuten andünsten
2. Das Fleisch zugeben und für ca. 10 Minuten scharf anbraten.
3. Alle Gewürze und weitere Zutaten zugeben und mind. 1 Stunde köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Nach Geschmack nachwürzen und servieren.

