



MALZBIER- GULASCH

Backofen: 220° C Ober/Unterhitze
Garzeit: ca. 1,5 h
Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

1 große Zwiebel
500 g Rindergulasch

Soße:

300 ml Karamalz
150 ml Rinderbrühe
1 EL Gemüsebrühepulver
50 g mildes Ajvar
60 g Tomatenmark
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
1/2 TL getr. Majoran
1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel schälen und würfeln.
Rindergulasch in mundgerechte Würfel schneiden.
Beides in den Ofenmeister geben.

Zutaten für die Soße mit einem Schneebesen in der 2 l Nixe verrühren.
Soße über Fleisch und Zwiebeln gießen und alles miteinander vermischen.

Deckel auf den Ofenmeister aufsetzen und Malzbiergulasch im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 1,5 h garen.

Dazu passen Spätzlenudeln oder Semmelknödel.

