



## MALZBIERGULASCH AUS DEM OFENMEISTER

### ZUTATEN

- 1,5 kg Rindergulasch in kleine Würfel schneiden
- 3 Zwiebeln
- 3 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Flasche Malzbier 0,33 l
- 200 ml Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Gemüsepaste (oder Gemüsebrühe)
- 4 EL Gulaschcreme (Tube)
- 1 EL Paprikacreme (Tube)
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz, Pfeffer und Gulaschgewürz
- 2 TL Speisestärke mit etwas Wasser zum binden der Soße

### ZUBEREITUNG

- Gulasch in den Ofenmeister geben
- Zwiebel grob schneiden, Knoblauch fein schneiden und auf das Gulasch legen, Paprika in grobe Stücke schneiden und auf die Zwiebeln legen, die Lorbeerblätter dazugeben.
- Wasser, Malzbier, Gewürzpaste (oder Gemüsebrühe), Paprikacreme sowie die anderen Gewürze in der Nixe miteinander verrühren und über das Gulasch gießen.
- Deckel auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 2 Stunden backen.
- Danach herausholen und mit der angerührten Speisestärke binden und noch einmal für 5 Minuten in den Backofen geben.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [wenner.shop-pamperedchef.de](https://wenner.shop-pamperedchef.de)

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: [selfmademan84.de](https://selfmademan84.de)