



Malzbiergulasch aus dem kleinen Zaubermeister

Schwierigkeitsgrad



2-3
Portionen



120 Minuten

Zutaten:

750 g	Rindergulasch
500 ml	Malzbier
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Ajvar
1	Rote Zwiebel
1 TL	Paprika süß
1/2 TL	Pfeffer
1 TL	Salz
2 TL	Baconmarmelade (optional)

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
 Kleinen Zaubermeister einfetten.
 Fleisch in den Topf geben. Zwiebel kleinschneiden und dazugeben.
 Alle weiteren Zutaten miteinander verrühren und über das Fleisch geben. Alles gut verrühren und den Deckel auflegen.
 Im Backofen für 2 Stunden garen.
 Mit Spätzle oder Klößen servieren.