Malzbiergulasch

• deftig und trotzdem zart •

Zutaten

1,5-2 kg Gulasch (Rind oder gemischt)
2-3 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt
1-2 rote Paprikaschoten, klein geschnitten (optional)
2-3 TL Gulaschgewürz, 1-2 TL “Tolle Knolle”
300-500ml Malzbier, je nach Geschmack
300-500ml (Fleisch-) Brühe
1 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Fleisch und Zwiebeln in Stücken, Lorbeer, Gewürze, Tomatenmark in den Ofenmeister geben, leicht vermengen.
Die Flüssigkeiten darüber gießen.
Garzeit: 2 - 2,5 Stunden bei 230 Grad Ober/Unterhitze, vorgeheizt.
Je nach Fleischqualität /-größe
Abschmecken und nach Wunsch mit 2 TL Speisestärke oder Saucenbinder andicken.

Tipps:
Statt oder zusätzlich zur Paprikaschote machen wir gern auch Mais und/oder kleine
Champignons mit ins Gulasch.
Statt im Ofenmeister kann man Gulasch auch gut im Grundset zubereiten. Oder bis 800g Fleisch
auch im kleinen Ofenmeister (Lily).