

# Malzbier-Gulasch

## Zutaten für 4 Personen:

600 g Gulasch gemischt  
2 EL Öl  
1EL Tomatenmark  
1TL Paprikapulver  
2 Zwiebeln  
0,5 l Fleischbrühe  
125ml Malzbier  
1 EL Stärkemehl  
Salz und Pfeffer  
1 rote Paprikaschote  
Zucker

## Zubereitung:

Gulasch im heißen Öl anbraten. Zwiebeln und Paprikaschote in feine Streifen schneiden, zufügen und mit anbraten. Tomatenmark zufügen, Paprikapulver darüber stäuben und kurz anschwitzen. Brühe und Malzbier zugießen, aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunden schmoren lassen.

Stärkemehl einrühren und 1 Min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken.

Dazu schmecken Rhönland- Nudeln und Salat!

*Guten Appetit!*

