Frau Petra kocht

kochen•lernen•lachen•genießen

Malzbiergulasch aus dem Ofenmeister

- 1,5 kg Rindergulasch in kleine Würfel schneiden
in den Ofenmeister geben
- 3 Zwiebeln und
- 3 rote Paprika grob schneiden
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben schneiden

und auf das Fleisch legen

In der Nixe folgende Zutaten verrühren:

- 1 Flasche Malzbier 0,33 l
- 200 ml Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 1TL selbst.Gewürzpaste (altern.Gemüsebrühe)
- 4 EL Gulaschcreme (Tube)
- 1 EL Paprikacreme (Tube)
- 2 TL Paprikapulver edelsüss
- Salz , Pfeffer und Gulaschgewürz

über das Gulasch gießen. Deckel auflegen und in den vorgeheizten Backofen unterste Stufe auf einen Rost stellen. Ober und Unterhitze 230°C für 2 Stunden
Danach herausholen

- 2 TL Speisestärke

mit etwas Wasser anrühren zum Binden der Soße und noch einmal für 5 Minuten in den Backofen geben.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag
Deine Petra

Petra Schütz mit Pampered Chef - 55288 Gabsheim
Tel.: 0176 / 4616 9585 - www.fraupetrakocht.de - info@fraupetrakocht.de