

## Martina Ziehl präsentiert Malzbiergulasch aus dem großen Ofenmeister



Mein Dank geht an Silvia Maier, die dieses Rezept mit uns teilt ♥

### Zutaten:

1,5kg 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 Gemüsebrühe  
4 EL Gulaschcreme (Tube)  
1 EL Paprikacreme (Tube)  
2 TL Paprikapulver edelsüß  
Salz, Pfeffer und Gulaschgewürz  
2 TL Speisestärke mit etwas Wasser angerührt zum späteren binden der Soße.

### Zubereitung:

Gulasch in den Ofenmeister geben  
Zwiebel grob schneiden, Knoblauch fein schneiden auf das Gulasch legen, den 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 ab damit in den vorgeheizten Backofen unterste Stufe/Rost/O/U Hitze 230° für 2 Stunden  
Danach herausholen und mit der angerührten Speisestärke binden und noch einmal für 5 Minuten in den Backofen geben

Den Ofenmeister hier anschauen - <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop-start/>

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Ihre Pampered Chef Fachberatung