

## Malzbier Gulasch im Ofenmeister zubereitet

### Zutaten:

2 Flaschen Malzbier

1000g mageres Rindergulasch

3 Rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

3 EL Tomatenmark

1 gehäuften EL gekörnte Rinderbrühe

1 Pack Jägersoße Instant

2 große roten Paprika und 1 gelbe Paprika

3 EL feine Speisestärke

Salz, Pfeffer, Paprika, Gewürze nach eigenem Geschmack

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Die Zwiebeln würfen und mit dem Gulasch vermischen, dann in den Zaubermeister geben.

Nun das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika und wenn gewünscht noch anderen Gewürzen würzen und durchmengen.

Die Paprika würfeln und ebenfalls unters Fleisch geben.

¼ Liter des Malzbieres erwärmen, die Jägersoße einrühren, den Tomatenmark unterrühren und die Brühe untermischen.

Nun den Rest der angefangen Malzbierflasche übers Fleisch geben, dann die Malzbier-Bühmischung übers Fleisch geben und zuletzt die letzte Flasche Malzbier übers Fleisch geben.

Alles für 110 Min mit geschlossenem Deckel aufs untere Rost, zwischen durch mal umrühren.

Danach mal eine Probe des Fleisches nehmen, da die Garzeit auch immer von der Größe des Gulasch, sowie der Qualität des Fleisches abhängt.

Wenn das Fleisch gut ist, die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und unters Fleisch geben.

Evtl. noch etwas nachwürzen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺