



ZUTATEN

Rindergulasch	300gr
Schweinegulasch	300gr
Zwiebeln	2
Tomatenmark	1 EL
Paprikapulver	2 EL
Hühnerbrühe	500 ml
Malzbier	200 ml

Öl

Salz

Pfeffer

Wer es gerne etwas

schärfer mag:

Chili

Sambal Oelek

DU HAST FRAGEN WÄHREND DEM KOCHEN?
SCHREIBE UNS EINE E-MAIL:
HELLO@UH-MAMI.DE

Wenn dir unsere Videos gefallen und du mit diesen ausführlichen Rezepten mehr Spaß beim Kochen hast, dann würden wir uns über ein Abo auf unserem YouTube Kanal sehr freuen!



/uhmami_yt

Melvin & Dustin



Malzbiergulasch

serviert im Brotlaib



AUFWAND
4 STUNDEN



MENGE
4 PORTIONEN



SCHWIERIGKEIT
5/10

REZEPT

Schritt 1:

Füge etwa 2 EL Öl in einem Topf und stelle den Herd auf hohe Hitze.

Schritt 2:

Sobald der Topf warm geworden ist, füge das Fleisch in den Topf und brate es von allen Seiten scharf an. Achte darauf, dass das Fleisch nicht durchgebraten wird, sondern nur von allen Seiten angebräunt wird. Somit entsteht ein schönes Röstaroma.

Schritt 3:

In der Zwischenzeit die 2 Zwiebeln schneiden und in den Topf mit dem Fleisch legen. Diese dann ein paar Minuten mit anbraten und eingehen lassen.

Schritt 4:

Du wirst merken, dass sich am Topfboden auch nach paar Minuten noch Flüssigkeit befindet. Achte darauf, diese zu verkochen. Stelle dafür den Topf auf mittlere Hitze und warte darauf, bis du den Topfboden wieder sehen kannst.

Schritt 5:

Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, sieht man idealerweise am Topfboden einen schönen Ansatz der Röstaromen. Dann nimmst du den Tomatenmark und das Paprikapulver und rührst es unter das Fleisch.

Schritt 6:

Lösche das Ganze mit dem Malzbier und der Hühnerbrühe ab und lasse die Gulaschtopf auf niedriger Hitze 2-3 Stunden köcheln. **Kleiner Tipp:** Sollte dann das Fleisch nicht zerfallen, kannst du 3-5 Esslöffel Essig hinzufügen und dann sollte nach einer halben Stunde köcheln das Fleisch von der Gabel fallen.

Schritt 7:

Füge Salz & Pfeffer nach eigenem Geschmack hinzu. Wir mögen das Gericht gerne etwas schärfer und fügen etwas mehr Pfeffer und zusätzlich Chili und Sambal Oelek hinzu.

Schritt 8:

Hülle das Brotlaib aus und fülle den Gulasch dort rein. So kannst du es etwas ausgefallener servieren. Etwas Petersilie drüber und fertig ist der Malzbiergulasch.

