

Herrnbräu Weizenbock-Gulasch



Die Beste Zutat
HERRNBRÄU
Weizenbock

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Gulaschfleisch
0,5 L **Herrnbräu Weizenbock**
4-5 große Zwiebeln
125g Bacon (gewürfelt)
1 TL Paprikapaste
1 TL Kümmel
1 EL Ahornsirup
1 MS Paprikapulver
Gemüse nach Wunsch,
wir empfehlen Karotten
Salz und Pfeffer nach belieben

So wirds gemacht:

1. Die Zwiebeln in 0,5 cm große Würfel schneiden und anbraten.
2. Paprikapaste hinzugeben und andünsten bis sich eine homogene Masse bildet, das Mark darf ruhig ein bisschen ansetzen. Bacon dazugeben und das Paprikapulver kurz mitrösten (Vorsicht, darf nicht verbrennen!).
3. Ahornsirup darüber damit die Zwiebeln karamelisieren und anschließend mit dem **Herrnbräu Weizenbock** ablöschen. (Vielleicht brauchts hier auch 1-2 Flascherl – ja nach belieben)
4. Jetzt erst das gewürfelte Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und dazu geben, wieder aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Guten Appetit!