

Malzbiergulasch mit Nussbutter-Nudeln

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Zwiebeln
30 g	Butterschmalz
750 g	Rindergulasch
500 ml	Malzbier
1 TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
1 TL	Paprika
3 Prisen	Cayenne-Pfeffer, gemahlen
500 g	Malzbier
70 g	Tomatenmark
100 g	Ajvar
1 TL	gekörnte Brühe
300 g	Bandnudeln
100 g	Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.; Garzeit: 2,5 Std.

- Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in Butterschmalz in einem Bräter andünsten.
- Fleisch dazugeben, anbraten und mit dem Malzbier ablöschen.
- Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer, Tomatenmark, Ajvar und gekörnte Fleischbrühe dazu geben, kurz aufkochen lassen und dann mit geschlossenem Deckel im Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 2,5 Stunden schmoren lassen.
- Alternativ kann das Gulasch in einem Schnellkochtopf zubereitet werden. Den Schnellkochtopf auf Stufe 2 einstellen und sobald der Druck erreicht ist das Gulasch 30 Minuten kochen.
- Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und abgießen.
- Für die Nussbutter die Butter in einem Topf zerlassen und erhitzen bis sie hellbraun ist. Dann den Topf vom Herd ziehen und die weißen Molkeflöckchen abschöpfen oder die Butter durch ein Sieb gießen. Die Nussbutter unter die Nudeln heben und zusammen mit dem Malzbiergulasch servieren.

Tipp:

Statt Ajvar können Sie auch Ketchup und ein wenig Cayenne-Pfeffer verwenden. Malzbier ist ein süßliches, dunkles Bier. Es kann durch jede andere Biersorte plus 1-2 TL Zucker oder durch Cola ersetzt werden.

Falls Sie das Gulasch andicken möchten, rühren Sie am Ende der Garzeit 1-2 EL Mehl - vermischt mit etwas Wasser - in das Gulasch einrühren und aufkochen lassen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
141 kcal	10,2 g	7,5 g	4,9 g	25,6 mg