

# Kochen mit Klaus

## Brauhaus-Gulasch

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Schweinegulasch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 3 EL Bratensaft,
- Pfeffer, Salz, 75 g Schinkenwürfel, 1 rote Paprika, 300 g Cabanossi,
- Paprikapulver, 500 ml dkl. Hefeweizen, 2 Pck. Fix für Gulasch, Öl,
- 100 g Tomatenmark, je 250 ml Gemüse- & Rinderbrühe, 1 TL Senf,
- 200 ml Sahne, TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Cabanossi in Scheiben schneiden. Schinken anbraten u. herausnehmen. Fleisch kleiner schneiden u. im Bratfett braun braten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen u. herausnehmen.



2. Zwiebeln u. Knobi in Öl anbraten. Tomatenmark mitbraten. Mit Bier, u. Brühen verrühren. Fix, Bratensaft u. Senf einrühren, Fleisch u. Schinken zugeben u. ca. 45 Min. zugedeckt köcheln lassen. Immer wieder umrühren.



3. Paprika, Cabanossi u. Sahne unterheben. Gulasch 30 Min. offen etwas einkochen lassen. 2 EL Petersilie unterrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



*Tipp des Chaoten: Dazu Semmelknödel u. Sauerkraut reichen!*

