

**Samstagsrezept von Peter Denhof, Diebels-Fasskeller  
15. Dezember 2007**



## **Altbiergulasch**

### **Zutaten (für 4 Personen)**

1 kg	Rindergulasch
500 g	Zwiebeln
3-4	Lorbeerblätter
3-4	Nelken
200 g	Tomatenmark
1 EL	Paprika
	Salz/Pfeffer
1 Glas	Altbier

### **Zubereitung**

Das Fleisch würfeln und in Öl anbraten. Warten Sie so lange, bis der Fleischsaft völlig verdunstet ist. Dann kommen die Zwiebeln, Paprika und das Tomatenmark dazu. Anschließend wird das Ganze mit Wasser abgelöscht. Jetzt die Nelken und Lorbeerblätter mit in den Topf geben und mit ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gulasch muss dann auf kleiner Stufe etwa eine Stunde lang kochen. Anschließend noch mit Speisestärke abbinden und ganz zum Schluss das Glas Altbier in das Gulasch geben.

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!