



# BIERKUTSCHER DOPF



## ZUTATEN:

600 g Gulasch gemischt  
3 Metzgerzwiebeln  
1 EL Tomatenmark  
400 ml Bier  
etwas Salz und Pfeffer  
etwas Zucker  
200 ml Brühe  
etwas Sonnenblumenöl

## ZUBEREITUNG:

Das Gulasch wird im heißen Dutch Oven mit etwas Sonnenblumenöl scharf angebraten. Dann kommen die in Ringe geschnittenen Metzgerzwiebeln dazu und diese werden dann etwa 10-15 Minuten weichgekocht.

Dann fügst Du alle weiteren Zutaten dazu, reduzierst Du Hitze auf maximal 140 °C und lässt das Bierkutscher Gulasch im Dutch Oven für 90 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

