

EMMER OM DIE MEDDACHSZEIT



Rezebbde omn Sprich aus de Kerwekisch



Kewersonndach

Weißbier Gulasch (aus dem Dutchoven)

Was ma brauch - fa 6 Persone (die vier von geschder on evtl. jemand aus em Zeld)	
Gulasch 1 kg	Rind- und Schwein gemischt
$\frac{1}{2}$ kg	Rinderhack
$\frac{1}{2}$ kg	Dürrfleisch - gewürfelt
	5 mittlere Zwiebeln 2 mittlere Knoblauchzehen $\frac{1}{4}$ Sellerieknolle 2 Möhren $\frac{1}{2}$ Stange Lauch 2 Zweige Rosmarin 3 Dosen geschälte Tomaten stückig 2,5 Ltr. Weißbier 1,5 Ltr. Zimmertemperatur 1,0 Ltr. Ca. 6-7 Grad (sehr wichtig) 2 Pck. Honigbrot / Soßenkuchen Worcestersoße, Pfeffer, Salz Butterschmalz
600 g	breite Nudeln
	evt. Auch Kartoffeln und grüner Salat

On so geht's

Gulasch und Dürrfleisch mit Butterschmalz anbraten

Hackfleisch dazu geben

Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse mit anschwitzen

Tipp: Gemüse und Rosmarin kann auch in einem Tuchbeutel dazugegeben und später wieder rausgenommen werden

Tomaten und 1 l Weißbier (Zimmertemperatur) dazu

Jetzt e 1,5 Stunden im Dutch Oven bei ca. 175 Grad köcheln

Je nach Flüssigkeitsverlust noch ein halber Liter Weißbier (Zimmertemperatur) und etwas Wasser auffüllen.

Honigbrot einbröseln und noch ca 15 bis 20 Min einkochen lassen, dabei Temperatur reduzieren.

mit den Gewürzen abschmecken

Nudeln in Salzwasser kochen und mit dem Gulasch anrichten.
--

Getränketipp von Christian Weber, Karlsberg Brauerei

Karlsberg Hefeweizen

Mehr stoße ahn, on ihr stoße uff