

# Biergulasch #2

powered by:



Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 00:12:59 CET

## Beschreibung

### Zutaten

750 g Rind- und Schweinefleisch, 1 EL Paprika edelsüß, 300 g Zwiebeln,  
80 g Schweineschmalz, 1/2 TL Kümmelpulver, Salz, weißer Pfeffer, 150 g Champignons, 1/2 l helles Bier,  
1 Gewürzsträußchen (je 1 Stiel Oregano, Rosmarin und Petersilie), 2 gehäufte EL geriebenes Schwarzbrot,

### Zubereitung

Fleisch in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, große halbieren. Schweineschmalz erhitzen, Fleisch und Zwiebeln darin anbraten. Paprika darüber streuen. Kümmelpulver und Salz, das Gewürzsträußchen und die Hälfte des Bieres zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 40 Minuten garen.

Champignons putzen, waschen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit dem Schwarzbrot sowie dem restlichen Bier zum Fleisch geben. Bei kleiner Hitze noch 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	