

# Malzbiergulasch im Schnellkochtopf

## Zutaten | 4 Portionen

200 g	Zwiebeln
30 g	Butterschmalz
750 g	Rindergulasch
500 ml	Malzbier
1 TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
1 TL	Paprika
3 Prisen	Cayenne-Pfeffer, gemahlen
70 g	Tomatenmark
100 g	Ajvar
1 TL	gekörnte Brühe

Zubereitungszeit: 50 Min.

- Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in Butterschmalz in einem Schnellkochtopf andünsten.
- Fleisch dazugeben, anbraten und mit dem Malzbier ablöschen.
- Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer, Tomatenmark, Ajvar und gekörnte Fleischbrühe dazu geben, kurz aufkochen lassen.
- Den Schnellkochtopf auf Stufe 2 einstellen und sobald der Druck erreicht ist das Gulasch 30 Minuten kochen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
141 kcal	10,2 g	7,5 g	4,9 g	25,6 mg