

**RADIO SALÜ****101,7**Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer

## Malzbier-Stew

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| Zutaten für 8-10 Personen: | 1,5 kg Rindergulasch |
| Olivenöl                   | 6 EL Tomatenmark     |
| 400 g Möhren               | 0,5 ltr Malzbier     |
| 400 g Staudensellerie      | Salz, Pfeffer        |
| 5 Zwiebeln                 | Zucker               |
| 4 Knoblauchzehen           | 1 Bund Oregano       |
| 100 g durchwachsener Speck |                      |

Zubereitung:

Stellen Sie einen großen Topf auf,  
Olivenöl rein und braten darin das Gulasch an.

Jetzt Möhren und Staudenselleriewürfel und ne große Portion Zwiebelwürfel  
dazu und immer weiter anbraten.

Noch Knoblauch und kleingeschnittenen Speck rein, ebenso kurz mitbraten  
und wenn alles ne schöne Farbe hat und richtig gut duftet kommt  
Tomatenmark dazu.

Tomatenmark muss richtig mitschmoren, dann gibt's ne schöne Sauce.

Nach paar Minuten löschen Sie den Gulaschansatz mit Malzbier ab.  
Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Oregano würzen.