Schwabes

Rezeptideen

Hornbacher Klostertopf

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rindergulasch
- 3 EL Öl
- 2 große Zwiebeln
- ½ l Bier
- 1 große Dose grüne Bohnen oder frische Bohnen
- 2 EL ***Schwabes Hornbacher Klostertopf – Gewürz***
- 1 Dose Mischpilze, oder 1 Pack *Schwabes getrocknete Champignons*

Zubereitung:

Rindergulasch, 2 EL ***Schwabes Hornbacher Klostertopf - Gewürz*** und 3 EL Öl gut vermengen und über Nacht ziehen lassen.
Am nächsten Tag das Fleisch in einen Topf geben, die Zwiebeln würfeln, untermischen und mit dem Bier auffüllen. Das Ganze zum Kochen bringen und ca. 1 ½ Stunden leicht köcheln lassen. Kurz bevor das Fleisch gar ist, die Mischpilze zugeben, danach mit Kartoffelmehl andicken und die Bohnen dazugeben.
Eventuell noch mit etwas ***Schwabes Hornbacher Klostertopf-Gewürz*** abschmecken.

Als Beilage eignen sich sehr gut Nudeln und grüner Salat.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!