

# Rezeptvorschlag für Bier-Nudeln

## Bier-Nudeln mit Gulasch

250 g Basilikum-Nudeln

500g Schweinegulasch

5 g Butterschmalz, 5 g Senf, 10 g Tomatenmark

½ Zwiebel, ½ Knoblauchzehe

1 Karotte

400 ml Gemüsebrühe , 10 g Creme Fraîche  
Salz, Pfeffer und Paprikapulver (edelsüß)

Knoblauch und Zwiebeln würfeln, Karotte reiben. Butterschmalz in tiefer Pfanne erhitzen, Gulasch scharf anbraten und mit obigen Gewürzen würzen. Knoblauch, Zwiebeln, Karotte, Senf und Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Mit 100 ml Gemüsebrühe (ggf. auch Bier) ablöschen, einkochen lassen und mit restl. Gemüsebrühe auffüllen. Mit geschlossenem Deckel 1-1,5h garen lassen. Ab und zu umrühren. Kurz vor Ende abschmecken und Creme Fraîche dazu geben. Nudeln kochen und mit Gulasch servieren.