

Braumeister-Schmortopf aus dem Gusseisen

Für 6-8 Personen:

1 kg Gulasch	200 g geräuch. Mettwurst	2-3 Zwiebeln
1/2 L Bier	400 g geschälte Tomaten	1 Stange Lauch
1 TL geräuch. Paprikapulver	Pfeffer, Salz	1 EL Butterschmalz
100 g Schmand		

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

In einem gusseisernen Bräter Butterschmalz erhitzen.

Das Fleisch in 2x2 cm Würfel schneiden, im Bräter scharf anbraten, damit sich Röstaromen entwickeln.

Lauch, Zwiebeln, Mettwürste in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Topf anbraten. Alles mit zerkleinerten Tomaten zum Fleisch in den Bräter geben, mit Bier aufgießen, die Gewürze hinzufügen und mit Schmand abrunden.

Im Ofen für 1-2 Stunden zugedeckt garen lassen.

Dazu Reis servieren; Kartoffeln oder Nudeln eignen sich auch.

NN am 14. März 2020