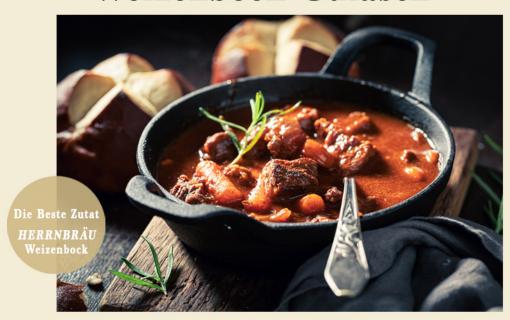
## Herrnbräu Weizenbock-Gulasch



## Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Gulaschfleisch
0,5 L	Herrnbräu Weizenbock
4-5	große Zwiebeln
125g	Bacon (gewürfelt)
1 TL	Paprikapaste
1 TL	Kümmel
1 EL	Ahornsirup
1 MS	Paprikapulver
Gemüse nach Wunsch,	
wir empfehlen Karotten	
Salz und Pfeffer nach belieben	

## So wirds gemacht:

- 1. Die Zwiebeln in 0,5 cm große Würfel schneiden und anbraten.
- 2. Paprikapaste hinzugeben und andünsten bis sich eine homogene Masse bildet, das Mark darf ruhig ein bisschen ansetzen. Bacon dazugeben und das Paprikapulver kurz mitrösten (Vorsicht, darf nicht verbrennen!).
- 3. Ahornsirup darüber damit die Zwiebeln karamelisieren und anschließend mit dem **Herrnbräu Weizenbock** ablöschen. (Vielleicht brauchts hier auch 1-2 Flascherl ja nach belieben)
- 4. Jetzt erst das gewürfelte Fleisch mir Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und dazu geben, wieder aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

**Guten Appetit!**