Bier-Gulasch mit Basmati-Reis



Mit würziger Sauce

Ein Gulasch mit Pils zubereitet.

Als Fleisch verwende ich ausnahmsweise Hähnchenbrustfilets, von denen ich noch vorrätig habe und die verbraucht werden müssen.

Die Gulasch-Sauce hat nach dem Schmoren einen leicht bitteren Geschmack nach Bier. Aber auch nach Geflügel.

Bier-Gulasch mit Basmati-Reis





9. November 2020
von Thobie
Kategorie Geflügel
Personen
2
Vorbereitungszeit
5 Minuten
Kochzeit
1 Stunde
Gesamtzeit



Zutaten

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Dose Pilsener (0,5 l)

- rosenscharfes Paprikapulver
- frisch gemahlenes, grobes Meersalz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 2 Packungen vorgedämpfter Basmatireis (à 200 g)
- Olivenöl

Anleitung

- 1. Filets in grobe Stücke zerteilen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Öl in einem Topf erhitzen. Filetstücke darin kross anbraten. Pils dazugeben. Eine Stunde bei geringer Temperatur zugedeckt schmoren lassen.
- 3. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Packungen mit Basmatireis leicht durchkneten, um den Reis aufzulockern. Packungen aufschneiden und stehend bei 800 Watt 3 Minuten in der Mikrowelle garen.
- 4. Sauce des Gulaschs abschmecken.
- 5. Basmatireis auf zwei Teller verteilen.
- 6. Gulasch mit viel Sauce darüber geben.
- 7. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

<u>Basmati-Reis</u>,

Bier,

Brustfilet,

Hähnchen,

Pilsener

© 2025 ©Thomas Biedermann

<u>https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/09/bier-gulasch-mit-ba</u> smati-reis/