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
Zubereitungszeit
5 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 5 Minuten



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

Basmati-Reis,
Bier,
Brustfilet,
Hähnchen,
Pilsener

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/09/bier-gulasch-mit-basmati-reis/