



Gewürze Schwabe

Hornbacher Klostertopf

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rindergulasch, 3 Eßl. Öl, 2 große Zwiebeln, ½ l Bier,
500g frische grüne Bohnen, 2 Eßl. **Schwabe's Hornbacher Klostertopf-Gewürz**, 250g frische Champignons.

Zubereitung:

Rindergulasch, 2 Eßl. **Hornbacher Klostertopf-Gewürz** und 3 Eßl. Öl gut vermengen und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch in einen Topf geben, die Zwiebeln würfeln, untermischen und mit dem Bier auffüllen. Das Ganze zum Kochen bringen und ca. 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.

Nach einer Stunde die frischen Bohnen zugeben und kurz vor Ende der Garzeit die frischen Champignons.

Eventuell noch mit etwas **Hornbacher Klostertopf-Gewürz** abschmecken.

Als Beilage eignen sich sehr gut Nudeln und grüner Salat.