



# LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

## Bierspezialitäten aus Franken

### LANDWEHR-BRÄU Rotfränkisch

Vollmundig mit angenehmer Malzsüße und leuchtend roter Bierfarbe bietet diese typisch fränkische Bierspezialität ein süffiges Geschmackserlebnis. Wahre handwerkliche Braukunst, lange kalte Lagerung sowie der Einsatz von vier speziellen Gerstenmalzen geben dem Bier seinen einzigartigen Charakter.

Probieren Sie es doch auch einmal in der Küche aus. Prost und guten Appetit!



### Rindergulasch mit Kürbis und Rotfränkisch

Zutaten für 4 Personen: 1kg Rindergulasch | 30g Butterschmalz  
5 Zwiebeln | 250ml Rotfränkisch | 1EL Tomatenmark | 1TL Thymian  
500g Kürbis | 250ml Sahne | 1EL gehackte Petersilie | Salz, Pfeffer

Fleisch in Butterschmalz anbraten. Zwiebeln dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Hälfte vom Bier ablöschen, Tomatenmark, Thymian, Salz und Pfeffer zufügen und im geschlossenen Topf etwa 1 Stunde schmoren. Kürbis würfeln und mit dem restlichen Bier nach 1 Stunde zum Gulasch geben und weitere 30 Min. schmoren. Fleisch und Kürbis aus dem Topf nehmen, die Sauce zur Hälfte einkochen, Sahne zufügen, abschmecken und über das Fleisch geben. Mit Petersilie bestreut servieren. Als Beilage schmecken Salzkartoffeln oder Semmelkloß.

