

Gulasch aus dem Ofenmeister

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
2 rote Zwiebeln
1 kg Rindergulasch, in Stücken
1 TL Zucker
50 g Tomatenmark
1 kleine Dose stückige Tomaten
150 g Rotwein
2 EL Paprika edelsüß
1 ½ TL Salz
½ TL Pfeffer
½ TL Kümmel, gemahlen
1 Spritzer Worcestersauce
1 EL Majoran
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
1 Prise Nelken, gemahlen
150 g Wasser
1 roter Paprika
2 Karotten



Zubereitung:

Zuerst das Gemüse in den Ofenmeister geben, darauf das Fleisch (ohne anbraten) betten. Salzen und pfeffern. Alle flüssigen Zutaten über das Fleisch gießen und mit den Gewürzen verrühren.

Ofenmeister verschließen und Gulasch bei 190°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene im Backofen sanft 2 bis 2,5 h schmoren.

Zum Andicken der Soße: 1 EL Stärke und etwas Wasser verrühren und in die heiße Soße einrühren.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN