

Chili Gulaschtopf aus dem Ofenmeister

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
2 rote Zwiebeln
2 Paprikaschoten
2 Karotten
1 kleines Stück Sellerie
1 handvoll Cocktailtomaten
1 kg Rindergulasch, in Stücken
1 TL Zucker
50 g Tomatenmark
1 kleine Dose stückige Tomaten
600 g Gemüsebrühe
2 EL Paprika edelsüß
2 EL Paprika rosenscharf
1 EL getrocknete Chili
1 ½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 Spritzer Worcestersauce

Jeweils 1 Dose Mais und
Kidneybohnen abgetropft (werden 40
min. vor Ende zugegeben)

Zubereitung:

Zuerst das Gemüse in den Ofenmeister geben, darauf das Fleisch (ohne anbraten) betten. Salzen, pfeffern und Gewürze dazugeben. Gemüsebrühe und Tomaten über das Fleisch gießen und mit den Gewürzen verrühren.

Ofenmeister verschließen und Chili Gulasch bei 190°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene im Backofen sanft 2 bis 2,5 h schmoren. 40 Min. vor Ende der Garzeit den Mais und die Kidneybohnen dazugeben und einmal umrühren. Falls man Reis dazu reichen möchte, kann dieser jetzt in dem kleinen Zaubermeister dazugestellt werden. Das Rezept für Reis aus dem Zaubermeister ist ebenfalls auf meiner Seite zu finden.

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