

# Malzbiergulasch aus dem Ofenmeister

## Zutaten:

3 rote Spitzpaprika  
1-2 Karotten  
1 kleines Stück Sellerie  
5 Cocktailtomaten  
2 Knoblauchzehen  
2 kleine Zwiebeln  
1 kg Rindergulasch, in Stücken  
1 Schuss Rotwein  
500 g Malzbier  
70 g Tomatenmark  
100 g Ajvar  
1 EL Paprika edelsüß  
1 TL Paprika Rosenscharf  
1 ½ TL Salz  
¼ TL Pfeffer  
1 Tl. Makasol Steak und Grillgewürz  
1 Tl. Makasol Bunte Suppenwürze  
1 Spritzer Worcestersauce  
1 EL Majoran



## Zubereitung:

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

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.

Dazu pass Naturreis aus dem kleinen Zaubermeister. Einfach den Reis 40 min. vor Garende neben den Ofenmeister stellen. Das Reis Rezept gibt es ebenfalls auf meiner Homepage zum Download.

**Verwendete Produkte:** Ofenmeister, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN