



Easy cooking!
MICHAELA KÖNIG

HERZHAFTE HAUPTSPESSEN

Gulasch im Ofenmeister



Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Gulasch ohne anbraten in den **Ofenmeister** geben.
3. Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden
4. Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben.
5. Wasser, Rotwein, Alvar, Paprika, Tomatenmark und Brühe in einer Schüssel verrühren, über das Fleisch geben und alles gut vermischen,.
6. Deckel drauf und in den vorgeheizten Backofen, Rost unterste Schiene geben.
7. Eine halbe Stunde vor Garende kann noch eine rote Paprika hinzugefügt werden.

Zubereitungszeit:

Garzeit gesamt: ca. 2,5 Stunden

Nützliches Zubehör:

Ofenmeister

Zutaten:

1 kg	Gemischtes Gulasch
3-4	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
500 ml	Wasser
100 ml	Rotwein
1 EL	Ajvar, mild
1 EL	Paprika edelsüß
3 EL	Tomatenmark
1 EL	Rinder- oder Gemüsebrühe
1 TL	Cayenne-Pfeffer
1	Rote Paprika