

Malzbiergulasch

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1,5 kg Rindergulasch
1 Gemüsezeibel
3 Paprikaschoten
2 Lorbeerblätter

500 ml Malzbier
80 g Tomatenmark
3-4 EL Ajvar
1 TL Gemüsebrühenpulver
2 TL Paprikapulver
2 TL Gulasch-Gewürz
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Fleisch, Zwiebeln, Paprika und Lorbeerblätter in die Form geben. Das Fleisch anbraten ist nicht erforderlich.

Für die Soße alle Zutaten verrühren, sodass eine homogene Masse entsteht. Soße über das Fleisch geben, Deckel auf den Ofenmeister legen und im Backofen ca. 2,5 Std. garen.

Danach bitte das Fleisch probieren und wenn es noch nicht butterzart ist, noch etwas Zeit zugeben. Die Garzeit richtet sich etwas nach der Größe und der Qualität des Fleisches. Nach der Garzeit die Form aus dem Ofen nehmen und evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls erforderlich mit 2-3 TL Speisestärke die Soße binden - Die Stärke vorher in kaltem Wasser auflösen, sonst gibt es Klümpchen.

Guten Appetit!