

Gulasch aus dem Ofen



Zubereitung

1. Fleisch ggf. kleiner schneiden
2. Mit Gulaschgewürz, Salz und Kümmel würzen
3. Mit Öl vermengen, anschließend Mehl unterheben
4. 30–60 Minuten ziehen lassen
5. Zwiebeln schälen und würfeln
6. Paprika waschen, entkernen und würfeln
7. Knoblauch pressen
8. Rinderbrühe mit Tomatenmark, Paprikapulver, Salz und Kümmel verrühren
9. Topf einfetten
10. Fleisch hineingeben
11. Zwiebeln, Paprika und Knoblauch darauf verteilen
12. Flüssigkeit darüber gießen
13. Mit Deckel in den kalten Ofen stellen
14. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten garen
15. Bei Bedarf länger garen, bis das Fleisch weich ist
16. Kurz ruhen lassen und servieren

Für eine Form mit 1,4 Liter Füllmenge

Für das Gulasch:

- 500 g Schweinegulasch
- 1–1,5 EL Gulaschgewürz
- Salz
- gemahlener Kümmel
- 2 EL Mehl
- etwas Öl

Für Sauce & Gemüse:

- 2 Zwiebeln
- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 400 ml Rinderbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- Paprikapulver
- Salz & Pfeffer
- Zubereitung