

## Rindergulasch aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



Abbildung 1 Rindergulasch aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

### Zutaten:

1 kg Rindergulasch

3 kleine rote Zwiebel

1 Bund Suppengrün (ich hatte 2 Möhren, 1 kleines Stück Pastinake und 1 kleine Lauchstange)

1 rote Paprika

500 g dunkles Bier

80 g Tomatenmark

4 EL Ajvar (ich hatte scharfes) – wenn Kinder mitessen mildes Ajvar verwenden.

1 TL Gemüsebrühe

1 TL Rosmarin

2 TL Paprika rosenscharf

2 TL Gulaschgewürz

Salz und Pfeffer nach Bedarf

### Zubereitung:

Gemüse in Würfel schneiden

Rindergulasch in kleine Stücke schneiden

Bier in den Ofenmeister einfüllen und die Gewürze hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren so dass keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Das Gemüse einfüllen und untermischen.

Fleisch in kleine Stücke geschnitten einfüllen und untermischen so dass alles gut mit Sauce bedeckt ist. Deckel auflegen.

Backofen auf 200°C vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 2-2,5 Stunden schmoren.

Sollte die Sauce zu dünn sein, dann am Schluss mit 2 EL Weizenmehl und Wasser einen Brei anrühren und in die Sauce einrühren und nochmals für 5 Minuten in den Backofen geben, damit es einkochen kann.

Die Sauce abschmecken und evtl. noch etwas nachwürzen.

Guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Mein Rezeptheft GenussZone findest du hier: [www.martinaziehl.de](http://www.martinaziehl.de)

Mehr Rezepte unter: [www.martinaziehlmitpamperedchef.de](http://www.martinaziehlmitpamperedchef.de)

Mein Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)