

## Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert Gulasch aus dem Ofenzauberer



### Zutaten:

500 g Schweinegulasch

20 g Sojasauce

1 geh. TL Gulaschgewürz

1 Zwiebel

1 rote Paprika

125 g Speckwürfel

120 g Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

400 g Wasser

2 Gemüsebrühwürfel oder 2 TL Brühpulver

100 g Sahne

1-2 TL Speisestärke oder aus Mehl und Wasser einen Brei anrühren und zur Sauce hinzugeben

### Zubereitung:

Das Fleisch waschen und in den Ofenmeister legen.

Die Zwiebel und den Paprika klein schneiden und zum Fleisch geben

Nun alle weiteren Zutaten bis auf die Speisestärke vermischen und in den Ofenmeister hineingeben

Der Backofen ist auf 230°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach vorgeheizt/mind. 1,5 Stunden garen lassen

Zum Schluss die Speisestärke in die Sauce einrühren und lässt das Ganze im Backofen nochmals 15 Minuten köcheln.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Ihre Pampered Chef Fachberatung**

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