

Gulasch in Schlemmersoße

1,5 kg Rindergulasch

2 große Zwiebeln

Soße:

400 ml Rinderfond

300 ml Rotwein

150 g Tomatenmark

2 EL Paprikapulver, edelsüß

2 EL Gulaschgewürz

1 EL Rinderbrühepulver

1 EL Kräuter der Provence

Salz & Pfeffer

Zum Einrühren:

2 EL Balsamico Creme

1 EL Worcestersoße

3 EL Tomatenketchup

1-2 EL Zucker (optional)

1 Becher Creme Fraiche



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Gulasch in nicht zu großen Stücken im Ofenmeister verteilen.

Zwiebeln würfeln und darüber geben.

Alle Soßenzutaten mit dem Schneebesen in der großen Nixe verrühren und übers Fleisch und die Zwiebeln gießen. Alles gut vermischen.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 2,5 Stunden** garen.

30 min. vor Garzeitende die Zutaten zum Einrühren unterrühren, alles vermischen und fertig garen lassen.