

Rahmgulasch

1 kg Rindergulasch
4 Zwiebeln

700 ml Fleischbrühe
150 g Tomatenmark
2 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Gulaschgewürz
1 EL ital. Kräuter
1 EL Zucker
1 TL Majoran
1 TL Thymian
Salz & Pfeffer

1 Becher Creme Fraiche



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Gulasch im Ofenmeister verteilen.

Zwiebeln würfeln und darüber geben.

Aus Fleischbrühe, Tomatenmark und den Gewürzen mit dem Schneebesen eine Soße rühren und übers Fleisch und die Zwiebeln gießen. Alles gut verrühren.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** je nach Fleischdicke **ca. 2-2,5 Stunden** garen.

30 min. vor Garzeitende den Becher Creme Fraiche unterrühren und weiter garen lassen.