

Gulasch in Rotweinsauce

1,5 kg Rindergulasch

2 große Zwiebeln

Soße:

500 g Rotwein

200 g Wasser

1 EL Rinderbrühe

150 g Tomatenmark

5 EL Ketchup

2 EL Paprika edelsüß

1 EL Gulasch-Gewürz

1 EL Zucker

1 EL italienische Kräuter

1 TL gemahlener Kümmel

1 TL Thymian

1 TL Majoran

Salz & Pfeffer



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Rindergulasch in den Ofenmeister geben.

Zwiebeln in grobe Würfel schneiden und übers Gulasch verteilen.

Alle Zutaten für die Sauce mit einem Schneebesen verrühren,
über das Fleisch gießen.

Alles miteinander vermischen.

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