

Rouladengulasch

Im Ofenmeister von Pampered Chef®

Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel mit dem Gemüsehobel von Pampered Chef® auf 3 mm Stärke hobeln.

Fleisch, Speck, Gewürzgurken und Zwiebeln in den Ofenmeister schichten.

Die Knoblauchzehe mit dem Knoblauchscheider von Pampered Chef in feine Scheiben darüber schneiden.

Wein, Wasser, Tomatenmark, Senf, Speisestärke, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer in der Nixe verrühren und über das Fleisch geben.

Mit aufgelegtem Deckel den Ofenmeister für ca. 2 Stunden bei 230 ° C im Backofen garen.

Dann die Sahne zugeben und umrühren und weitere 30 Minuten im Backofen schmoren lassen.

Wenn das Gulasch grob geschnitten ist, dann kann es sein, dass die Zeit nicht ausreicht und man nochmal 30 Minuten nachstellen muss. Einfach mal probieren...



Zutaten:

800 g Rindergulasch—klein gewürfelt

125 g Speckwürfel

2—3 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

8 Gewürzgurken

100 g Tomatenmark

4 EL Senf

2 TL Gemüsebrühe

1/4 Liter Rotwein

1/4 Liter Wasser

50—100 ml Sahne

2 TL Speisestärke

Salz und Pfeffer

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

