

Gulasch

Aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

Das Gulasch in den Ofenmeister legen.

Zwiebel und Paprika würfeln und zum Fleisch in den Topf schichten.

In der Nixe Traubensaft, Wasser, Tomatenmark, Gemüsebrühe, Paprikapulver und das Mehl mit einem Schneebesen verrühren.

Die Sud über das geschichtete Fleisch in den Ofenmeister gießen.

Im Backofen bei 220 ° ca. 2 Stunden bei Ober- Unterhitze backen.



Zutaten:

- 1—1,2 Kg Gulasch (gemischt)
- 200 ml Traubensaft
- 400 ml Wasser
- 4—5 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 3 EL Tomatenmark
- 3 TL Gemüsebrühe
- 2 TL Paprikapulver
- 2 EL Mehl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Claudia Lindner

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

