

Brauhausgulasch



1. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Gulasch in den Ofenmeister legen. Darauf die gewürfelte Zwiebel und die geriebene Karotte verteilen.
3. Das Fleisch muss nicht angebraten werden.
4. In einem Topf die die restlichen Zutaten zu einer Sauce verrühren (bis auf die angerührte Speisestärke).
5. Die Sauce über das Fleisch geben.
6. Deckel auf den Ofenmeister legen und ca. 2,5 Stunden auf der untersten Schiene auf dem Rost im Backofen garen.
7. Das Fleisch bitte probieren. Falls es noch nicht zart ist, ein wenig Zeit dazugeben.
8. Die Sauce abschmecken und bei Bedarf mit angerührter Stärke binden.

Zutaten:

500 g Rindergulasch

½ TL Senf

1 EL Tomatenmark

1 große Zwiebel, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Karotte, gerieben

200 ml Malzbier

600 ml Wasser

1 TL selbstgemachte Paste
Gemüsebrühe (oder Würfel
Gemüsebrühe)

2 TL Gulaschgewürz

n.B. Speisestärke, mit
Wasser angerührt

Benötigtes

Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

10 Minuten Vorbereitung

2,5 Stunden Kochzeit