Gulaschsuppe aus dem Ofenmeister

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
   Gulasch in den Ofenmeister legen.
2. Kartoffeln schälen und würfeln. Paprika putzen und würfeln. Zwiebel fein würfeln und über das Gulasch in den Ofenmeister geben. Knoblauch darüberpressen. Kartoffeln und Paprika dazugeben.
3. Für die Sauce die Brühe, Tomatenmark und die Gewürze verrühren. Mit in den Ofenmeister geben. Den Deckel auflegen. Den Ofenmeister auf das Rost, unterste Schiene stellen. 2,5 Stunden garen.
4. Nach der Garzeit den Ofenmeister aus dem Ofen holen. Stärke und Wasser in einer Tasse verrühren. Die Suppe ggf. damit abbinden.

Zutaten:

500 g Rindergulasch
350 g Kartoffeln festkochend
1 Paprika, rot
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 TL Gulaschgewürz (Ankerkraut) oder 1 TL Paprika, rosenscharf, 1 Tl Kümmel, 1 TL Majoran (getrocknet),
3 EL Tomatenmark
1,2 l Fleischbrühe
1 Tl Zitronenschale
1,5 TL Salz
Wasser und Stärke

Benötigtes Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

15 Minuten Zubereitungszeit

2,5 Minuten Garzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de