

Rouladengulasch

4 Portionen

Ofen: 230°C Ober-Unterhitze

Vorbereitung ca. 15 Minuten

Backzeit: ca 2,5 Stunden

Zutaten:

1kg Rindergulasch
2 Zwiebeln
3 Essiggurken
125g Speckwürfel

250ml Rotwein
250ml Wasser
2 TL Gemüsebrühpulver
2 EL Senf
1 Knoblauchzehe
70g Tomatenmark
Salz, Pfeffer

2 TL Speisestärke
Wasser



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Rohes Fleisch in den Ofenmeister legen
- Zwiebeln achteln, Gurken in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Speckwürfeln zum Fleisch geben
- Soße aus allen Zutaten mischen und über das Fleisch geben
- Im kalten Ofen mindestens 2,5 Stunden schmoren, je nach Fleischgröße auch etwas länger
- Nach dem Schmoren Gulasch umrühren und mit der in Wasser aufgelösten Speisestärke die Soße etwas andicken