

Ofengulasch

4 Personen 3 Stunden

ZUTATEN

4 Zwiebeln	3 - 4 TL Braten Boss
1 Knoblauchzehe	3 TL Feines Süppchen*
200 g Pflaumen	Meersalz*
½ Hokkaidokürbis	Regenbogen Pfeffer*
800 g Rindergulasch	2 EL Butter
250 ml Rotwein	1 gehäufter EL Mehl
400 ml Wasser	

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Backofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Pflaumen halbieren bzw. vierteln. Fleisch trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Alle Zutaten in einen Bräter geben. Alle Gewürze mit Wasser und Rotwein vermengen und in den Bräter gießen. Bei 220 Grad ca. 1 ¾ Stunden schmoren.

In der Zwischenzeit den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Anschließend zum Gulasch geben, bei Bedarf 250 ml heißes Wasser hinzufügen und zugedeckt weitere 45 Minuten schmoren.

Mehl und Butter verkneten, unterrühren und nochmals 10 Minuten schmoren. Anschließend mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz