

Buntes Gulasch

[Gerichte mit Rindfleisch](#), [Hauptgerichte](#)



- 750 g Rindergulasch gewürfelt
- 800 g Kartoffeln
- 3 Paprikaschoten (rot, gelb und grün)
- 2 – 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 2EL Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 350 ml Brühe
- 50g Sahne
- 125 ml Rotwein
- 20ml Toamtenmark
- 20 ml Soja Sauce

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen.

Paprika ebenfalls in Würfel schneiden und zu den Kartoffeln in die Schüssel geben. Beides miteinander vermischen.

Zwiebeln in Würfel schneiden. Den Knoblauch mit Hilfe der [Knoblauchpresse](#) auspressen und mit den Zwiebeln zusammen in die Schüssel mit Gemüse geben.

Alles mit Paprikapulver, Salz und Petersilie bestreuen und vermischen.

Rindfleisch in Würfel schneiden. und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine dicke Lage Gemüsemischung in den leicht geölten [Ofenmeister](#) füllen.

Die Hälfte vom Rindergulasch darüber verteilen.

Die restliche Gemüsemischung und das rechtliche Fleisch darüber geben.

Die Brühe, Rotwein, Tomatenmark und Soja Sauce vermengen und über den Auflauf verteilen.

Den geschlossenen [Ofenmeister](#) in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für 120 Min. backen.

Den Ofenmeister mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.

Bei Bedarf die Sauce mit Speisestärke andicken.

Als Beilage kann man ganz toll Salat und Baguette reichen..