

Gulasch im Backofen ohne Anbraten

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Gulasch (gemischt)
- 400 ml Wasser
- 200 ml Roter Traubensaft
- 4 Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 3 EL Tomatenmark
- 3 TL [Gemüsebrühpulver](#)
- 2 TL Paprikapulver
- 2 EL Weizenmehl
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 180 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 190 Minuten

Zubereitung:

1. Bereite das Gulasch Fleisch vor, indem du es in mundgerechte Stücke schneidest. Leg es in Bräter oder Schmortopf.
2. Schäle die Zwiebeln und würfel sie. Wasche die Paprika und schneide sie klein. Gib beides zum Fleisch.
3. Gib den Traubensaft mit Wasser, Tomatenmark, Gemüsebrühpulver, Paprikapulver und Mehl in eine Schüssel. Püriere sie und gieße sie über das Fleisch. Verrühre alles vorsichtig.
4. Schließe den Deckel und gare den Gulasch im Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für 2,5 Stunden. Schmecke ihn vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

