

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 <u>Gemüsebrühpulver</u>
- 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.