

## Rustikales Ofengulasch

### Zutaten:

500g Schweinehals  
 500g Rindfleisch  
 4 große Zwiebeln  
 2 Karotten  
 ½ Stange Lauch  
 6 Stücke Knollen Sellerie 2x4cm  
 70g Tomatenmark  
 250ml Rotwein  
 Ca. 1L Gemüsebrühe  
 1 EL Sonnenblumenöl  
 1 rote Paprika  
 Salz, Pfeffer  
 2EL Paprika edelsüß  
 Paprika scharf, ein Paar Chiliflocken  
 2 Stücke Mehlbutter oder Speisestärke



### Tipp!

Für Gulasch eignet sich bestens durchwachsenes Fleisch vom Hals und den Waden, beim Rind außerdem von der Hohen Rippe bzw. Fehlrippe, der Schulter und der Ober- und Unterschale. Da Gulasch lange, langsam gegart / geschmort wird wandeln sich die Sehnen in natürliche Gelatine und binden die Soße.

### So funktioniert es!

2 Zwiebeln und das Gemüse grob schneiden.  
 Auf dem Ofenzauberer ausbreiten und bei 230°C Umluft im Ofen backen, bis die ersten Stücke kräftig Farbe bekommen und schon leicht angebrannt sind.

### In der Zwischenzeit!

schneiden wir das Fleisch in extra große, rustikale Stücke  
 Bewusst größer als wir es von Gulasch gewohnt sind, doppelt so groß oder 5 – 6 x 6cm  
 Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, etwas Chili, scharfen Paprika und viel Paprika edelsüß würzen.

### Die Soße vorbereiten!

Das Sonnenblumenöl in einen Topf erhitzen und darin das Tomatenmark und eine grob geschnittene Zwiebel kräftig anbraten.

Immer wenn es am Topfboden ansetzt und dunkel wird mit etwas Rotwein ablöschen und weiter anbraten.  
 Das Ganze wiederholen wir bis 250ml Rotwein verarbeitet sind und eine dick dunkle Soße / Brei im Topf ist.  
 Mit der Brühe aufgießen und einmal aufkochen lassen.

Eventuell abgeschnittenes Fett vom Fleisch kann hier noch einige Minuten mit gekocht werden.

### So geht es weiter!

Das gewürzte Fleisch und das gebackene Gemüse in den Ofenmeister geben und mischen.  
 Mit der Soße bis 2cm unter den Rand des Ofenmeister aufgieße. Restliche Soße aufheben.  
 Eine weitere, geviertelte Zwiebel dazu geben und im Ofen, mit Deckel für 60 - 70 Minuten bei 220°C Umluft schmoren.

**So geht es weiter!**

Den Ofenmeister aus dem Ofen nehmen.

Das Fleisch hat bereits gut Farbe angenommen. Die entkernte und in Stücke geschnittene Paprika dazu geben

Einmal umrühren und mit der restlichen Soße noch mal, bis 2cm unter den Rand aufgießen.

2 Stücke Mehlbutter im Gulasch auflösen oder mit gelöster Speisestärke andicken.

Das Gulasch für weitere 30 Minuten, mit Deckel bei 180 - 190C schmoren.

Fertig ist ein butterzartes kräftiges Gulasch.

Mit Butterbohnen und Salzkartoffeln serviert ist es ein Gedicht

**Guten Appetit!**

[www.witt-pc.de](http://www.witt-pc.de)