

## Sahne Gulasch

Mild, saftig und mega lecker

### Zutaten:

**1kg Schweineschulter**  
**300g Rindfleisch**  
**½ Stange Lauch**  
**2 Zwiebeln**  
**2 Karotten**  
**2 rote Paprika**  
**70g Tomatenmark**  
**2 EL Olivenöl**  
**600ml Sahne**  
**1 Lorbeerblatt**  
**0,5L Gemüse - Brühe**  
**2EL Paprika edel süß**  
**¼ TL Rosen - Paprika scharf**  
**Salz, Pfeffer**



### So funktioniert es!

Karotten Schälen und in Würfel schneiden Lauch in Ringe  
 Mit Olivenöl und Tomatenmark leicht anbraten.  
 Mit der Brühe ablöschen  
 Sahne und Lorbeerblatt dazu geben und leicht köcheln lassen

### Das Fleisch schneiden und würzen!

Die Fettschicht von der Schweineschulter eventuell etwas abschneiden.  
 Das Fett in der Sahnesoße mitkochen lassen  
 Es darf aber auch etwas Fett am Gulasch bleiben  
 Das Fleisch in ca. 3 x 3cm große Würfel schneiden und mit den Gewürzen mischen.  
 Beim Salz etwas zurückhalten, da die Brühe schon würzig ist

### So geht es weiter!

Backofen auf 220C vorheizen  
 Die Sahne Soße in den Ofenmeister schütten  
 Das gewürzte Fleisch in die Soße geben.  
 Es sollte leicht mit der Soße bedeckt sein.  
 Mit Deckel für ca. 1 Stunden im Ofen lassen  
 Nach 30 Minuten die Zwiebeln grob schneiden und unter das Fleisch heben

### So geht es weiter!

In der Zwischenzeit die Paprika entkernen und in Mundgerechte Stücke schneiden  
 Nach dem das Gulasch ca. 1 Stunde im Ofen war die Paprika dazu geben  
 Die Temperatur auf 180C senken und für weiter 35 – 45 Minuten backen

Das Gulasch probieren und eventuell etwas nachwürzen.  
 Die Soße hat eine schöne Konsistenz und muss nicht mehr angedickt werden

Dazu passen Kartoffeln, Nudel, Reis oder Kroketten

**Guten Appetit!**