

Ofengulasch

Zutaten

1kg Rindfleisch am Stück
1kg Schalotten
1 Dose geschälte Tomaten
Tomatenmark
Rinderbrühe oder besser Rinderfond
1 Peperoni
Zitronensaft
Salz
Schwarzer Pfeffer
Rosenpaprikapulver (süß)
Kümmel
Zucker
Butterfett

Zubereitung

Rindfleisch in Würfel schneiden (faustgroß, ca. 200g)) im Bräter mit Butterfett anbraten. Die Schalotten hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprikapulver und Tomatenmark kurz anschmoren (nicht zu lange, wird sonst bitter). Anschließend mit Rinderbrühe (und/oder -Fond) ablöschen und mit Zitronensaft, Kümmel, Zucker würzen.

Mit Brühe auffüllen, so dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Die Peperoni hinzu geben und anschließend für ca. 3 Stunden in den Backofen geben und bei 180 Grad schmoren. Gelegentlich kontrollieren, ob noch genügend Brühe im Bräter ist, ggf. nachgießen und nachwürzen.

Beilage: Brot, Spätzle oder Kartoffeln

Tipp:

Wenn immer möglich doppelte Menge zubereiten und portionsweise einfrieren oder am nächsten Tag gleich aufessen!