Rezept Ofengulasch wie von Oma • **Gulaschrezept einfach** - ohne Anbraten

Pampered Chef Rezept von Uta Grundmann-Abonyi (PC GrAbo) • www.pc-stoneware.de

Zutaten:

- ca. 700 g Gulasch vom Rind (oder Schwein), in kleine Stücke geschnitten
- 4 mittelgroße, rote Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- 2- 3EL Tomatenmark
- 2 EL Dinkelmehl
- ca. 500 ml Rinderbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 3 -4 EL Paprikapulver (einfach oder rosenscharf nach Belieben)
- Salz + Pfeffer nach Geschmack
- ca. 500 g festkochende Kartoffeln (oder Süßkartoffeln)
- 4 – 6 mittelgroße Karotten
- Petersilie oder andere Kräuter der Saison zum Garnieren

Zubereitung:

1. Backofen* auf 180°C vorheizen
2. Zwiebeln und Knoblauch mit dem **Super-Hacker** kleinhacken. Paprika mit dem **beschichteten Allzweckmesser** in Stücke schneiden. Kartoffeln mit dem **Mini-Schälmesser** oder **Gemüseschäler** schälen würfeln, Mohrrübe in dicke Scheiben schneiden – hierfür kann auch die **Gemüsefix Mandoline** verwendet werden.
3. Das Fleisch, die kleingeschnittenen Zwiebeln und den feingehackten Knoblauch sowie die Paprikastücke in den **Ofenmeister** (Baker) legen. Tomatenmark hinzufügen und mit dem Silikon-Kochlöffel verrühren.
4. Das Mehl mit dem **Edelstahl Streu-Fix** über die Mischung streuen und erneut mit dem Sil gut verrühren. Nach und nach die Rinderbrühe hinzufügen und rühren, um eine glatte Sauce zu erhalten.
5. Lorbeerblätter hinzufügen. Mit Paprikapulver, Salz + Pfeffer abschmecken und für ca. 1,5 Stunden bei 180° im geschlossenen **Ofenmeister** im Backofen schmoren lassen.
6. Nach ca. 1,5 Stunden die Kartoffelwürfel + Karottenscheiben hinzugeben und nochmals ca. 30 Minuten garen.
7. Den **Ofenmeister** mit dem **Packs an! Silikonhandschuh-Set** aus dem Ofen holen und auf eine hitzebeständige Unterlagen auf dem Esstisch platzieren.
8. Loorberblätter entfernen, umrühren und mit Petersilie oder anderen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!

Tipp*: Mit dem **Kleinen Ofenmeister** (ehem. Kleiner Zaubermeister / Lily) oder der **quadratischen Ofenhexe** lässt sich das Ofengulasch (jeweils ½ Portion) auch im **Deluxe AirFryer 2** zubereiten. **Optimal für kleine Haushalte + Singles.**

Infos & mehr über Pampered Chef Deutschland unter ☎ +49 173 9424897 bei ***Uta Grundmann-Abonyi.***

Weitere Rezepte & Infos zur **Stoneware von Pampered Chef®** unter ***www.pc-stoneware.de***

Oder im **Pampered Chef Onlineshop hier ...**