



JÄGER- GULASCH

Backofen: 220° C Ober/Unterhitze
Garzeit: ca. 1,75 h
Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

500 g Rindergulasch
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Stange Lauch
4 mittelgroße Champignons
75 g Katenschinkenwürfel

Soße:

400 ml Gemüsebrühe
1 TL Senf
160 ml Sahne
1 TL flüssiger Honig
1/3 TL Pfeffer
1/2 TL Salz
1-2 TL Gemüsebrühepulver
1 TL Paprika edelsüß
1 EL Speisestärke

optional 2 EL Schmand

Zubereitung:

Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rindergulasch in mundgerechte Würfel schneiden.
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
Lauch putzen und in Ringe schneiden.
Champignons putzen, entstielen und grob stückeln.

Alles zusammen mit den Schinkenwürfeln in den Ofenmeister geben und durchmischen.

Zutaten für die Soße mit einem Schneebesen in der 2 l Nixe verrühren.

Soße in den Ofenmeister gießen und alles gut vermischen.

Deckel auf den Ofenmeister aufsetzen und Jägersgulasch im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 1,75 h garen.

Am Ende der Garzeit optional 1-2 EL Schmand unterrühren.

Dazu passen Gnocchi, Spätzlenudeln oder Semmelknödel.

