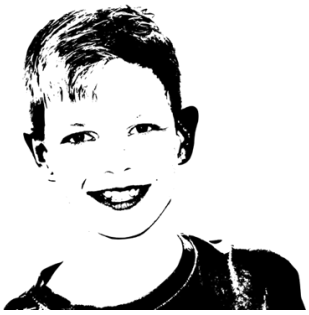

Video - Rezepte für jeden Anlass!

mychannel2016HD.de

Gulasch aus dem Bratschlauch im Backofen

1 kg Gulasch (Rind oder Schwein)
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
100 ml Rinderbrühe
100 ml Rotwein
1 EL Paprikapulver edelsüß
1/2 TL Rauchpaprika
1/2 TL Chilipulver
1/2 TL Kümmel
Salz & Pfeffer
2 Lorbeerblätter
2 EL saure Sahne
Petersilie
Bratschlauch

Gulasch aus dem Bratschlauch
Video bei YouTube

mychannel2016HD
Website

Gulasch in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln grob und Knoblauch fein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark zugeben und mit anbraten. In einer Schüssel Rotwein, Rinderbrühe, Petersilie, Gewürze mit dem Pfanneninhalt vermischen und dann die saure Sahne unterrühren. Das Gulasch in den Bratschlauch einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 60 min garen.