Kürbisgulasch

Zutaten:

1 kg gemischtes Gulasch

2 Zwiebeln

2 TL Salz

1 TL Pfeffer

2 TL Paprika

3 EL Tomatenmark

2 TL Honig

500 ml Wasser

1 EL Würzpaste

250 ml Rotwein

250 g Hokkaido in Würfel (ca. 2 cm)

250 g Kartoffeln in Würfel (ca. 2 cm)

Evtl. 1 gestr. EL Speisestärke zum Binden

Zubereitung:

Fleisch in den Ofenmeister geben. Zwiebeln in Stücke schneiden und auf das Fleisch legen, Gewürze, Tomatenmark, Honig, Würzpaste, Wasser und Wein verrühren, darüber gießen und alles verrühren. Den Ofenmeister nun mit Deckel in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene stellen. Gulasch 90 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln und den Kürbis in Würfel schneiden. Nach 90 Minuten den Ofenmeister aus dem Ofen holen, die Röstaromen mit dem Silikonpinsel vom Rand in die Soße lösen und das Gemüse unterrühren. Anschließend das Gulasch nochmal 30 Minuten in den Ofen geben und bei 200 Grad fertig garen. Evtl. mit Speisestärke andicken und nochmal 10 Minuten in den Ofen stellen.

Wir lieben dazu Reis aus der Lily.

Ihre Pampered Chef Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt,
k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettensatt.de