

Ofengulasch mit Hokkaido Kürbis

Das brauchst du dafür

2 kg Rindergulasch
2 Lorbeerblätter
10 Wachholderbeeren
5 Pimentkörner
1 Zimtstange
200 g Backpflaumen
0,5 l Rotwein
400 ml Rinderfond
6 mittelgroße rote Zwiebeln
400 g Hokkaido-Kürbis
1 kleine Dose Tomatenmark

Salz, Pfeffer, geräuchertes Paprikapulver
Speisestärke zum Andicken



So wird es gemacht

Das Gulaschfleisch trocken tupfen und ggf. nochmals klein schneiden, falls die Stücke zu groß sind. Die Zwiebel von der Schale befreien und vierteln. In einem Bräter das Fleisch mit den Zwiebeln und dem Tomatenmark scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver gut würzen. Nach dem Anbraten mit Rinderfond und Wein auffüllen. Jetzt die Zimtstange, Piment, Lorbeeren und Wachholderbeeren ebenfalls dazugeben. Die Pflaumen halbieren und zum Gulasch geben.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen und den Gulasch für ca. 80 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit den Kürbis von den Kernen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Kürbis auf den Gulasch legen und für weitere 20 Minuten im Ofen ohne Deckel garen. Danach den Gulasch mit 3 EL Speisestärke, welche in Wasser aufgelöst ist, andicken.



Dauer
120 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE