



## Ofengulasch

Suppengrün klein würfeln. Fleisch trocken tupfen. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze portionsweise anbraten, herausnehmen.

Inzwischen Zwiebel und Knoblauch würfeln. Zwiebel, Gemüse und Tomatenmark im Bratfett kurz anrösten. Fleisch wieder zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Paprikapulver, Wein und Brühe zugeben und aufkochen.

Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft) für ca. 2 Stunden schmoren. Zwischendurch eventuell etwas Wasser aufgießen.

Die Karotte würfeln. Thymian von den Stielen zupfen, die Hälfte davon sehr fein hacken. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in heißem Salzwasser für 2 Minuten kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Ei und Stärke verquirlen, mit Salz, Pfeffer und restlichen Thymianblättern würzen. Kartoffelscheiben vorsichtig untermengen.

Nach etwa 80 Minuten Garzeit die Karottenwürfel und den gehackten Thymian zum Gulasch geben, mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Kartoffelscheiben schuppenförmig belegen und zu Ende garen.



### Zutaten für 2 Personen:

1	Stk	Suppengrün (Karotte, Lauch, Sellerie)
500	g	Gulasch vom Schwein
2	EL	Olivenöl
½	Stk	Zwiebel
1	Zehe	Knoblauch
2	EL	Tomatenmark
2	EL	Mehl Paprikapulver Salz und Pfeffer
200	ml	Rotwein
250	ml	Fleischbrühe
1	Stk	Karotte
½	Bund	Thymian
200	g	Kartoffeln
1	Stk	Ei
2	TL	Speisestärke