

## Rinder-Gulasch

### Für 4 Personen:

750 g Rindfleisch	350 g gem. Paprikaschoten	350 g Tomaten
6 Zwiebeln	1/4 l saure Sahne	2 Knoblauchzehen
1 EL Paprikapulver	1 TL Salz	1 TL schwarzer Pfeffer
1 Pr. Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Tomaten abziehen, vierteln und mit den Paprikastreifen, Zwiebeln und dem Knoblauch mischen.

Das Fleisch würfeln und in einen gewässerten Römertopf füllen, mit edelsüßem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer mischen, darauf das Gemüse legen. Die Sahne dazugießen und die Form schließen.

Das Gulasch im Ofen etwa 90 Minuten gar schmoren.

Dazu gebutterte Bandnudeln und grüner Salat.

NN