

Gulasch-Suppe aus dem Ofen

Für 6-8 Personen:

3 Paprikaschoten (bunt)	400 g kleine Champignons	6 mittelgroße Zwiebeln
1,5 kg gemischtes Gulasch	4 Landjäger-Würstchen	4 EL Öl
3 TL getrockneter Majoran	Salz, Pfeffer	Edelsüß-Paprika
3 EL Tomatenmark	3 EL Mehl	1 Dose (850 ml) Tomaten
2-3 EL klare Brühe	1 Bund Petersilie	

Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Pilze putzen, waschen. Zwiebeln schälen, grob würfeln. Gulasch trockentupfen und kleiner schneiden. Würstchen in Scheiben schneiden. Öl im großen Bräter oder ofenfesten Topf erhitzen. Wurst darin kräftig anbraten, herausnehmen. Gulasch portionsweise im Bratfett kräftig anbraten. Zwiebeln, Pilze und Paprika mit dem gesamtem Gulasch ca. 5 Minuten unter Wenden braten. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika würzen. Tomatenmark kurz mit anschwitzen. Mehl darüber stäuben, anschwitzen 1-1 1/2 l heißes Wasser, Tomaten samt Saft und Brühe einrühren, aufkochen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 2 Stunden schmoren. Zum Schluss die Wurst zufügen und erhitzen. Alles würzig abschmecken. Petersilie waschen, hacken und darüber streuen.

NN am 29. Oktober 2021