

# Christian Henze | Ofen-Gulasch

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-ofen-gulasch/](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-ofen-gulasch/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Ochsenwade oder Rinderschmorfleisch, ohne Knochen
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 2 Stangen Staudensellerie
- 4 EL Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Liter kräftiger Rotwein
- 600 ml Rinderfond (aus dem Glas)
- 1 EL Mehl
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben Pancetta, ersatzweise Bacon/Frühstücksspeck

## Zubereitung:

Zwiebeln und Möhre schälen, Sellerie waschen und putzen. Alles in sehr kleine Würfel schneiden. In einem Schmortopf 2 EL Öl erhitzen und Gemüse und Lorbeerblätter darin anrösten. 1/3 des Weins aufgießen und bei mittlerer bis starker Hitze einkochen lassen. Diesen Vorgang 2x wiederholen, bis der Wein verbraucht ist.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in 3 – 4 cm große Würfel schneiden. Übriges Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischwürfel mit dem Mehl bestäuben, in die Pfanne geben und unter Rühren anbraten. Dann das Fleisch unter das Röstgemüse im Schmortopf mengen, leicht salzen und pfeffern, den Fond aufgießen.

Den Topf schließen und in den Ofen (Mitte) schieben. Das Gulasch in etwa 4 Stunden weich schmoren lassen.

Den Schmortopf aus dem Ofen holen. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Herd warm halten.

Eine Pfanne erhitzen, die Pancetta-Scheiben einlegen und knusprig auslassen. Das Gulasch auf Tellern verteilen und mit den Pancetta-Scheiben garnieren.

Rezept: Christian Henze