

Gulasch im Bräter bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Schweinegulasch, 0,25 l Brühe, 1 Becher Schlagsahne, 1 Becher Creme Fraiche, 1 Flasche Chillisauce (Grillsauce), 1 Flasche Zigeunersauce (Grillsauce).

Die Vorbereitungen:

Brühe, Schlagsahne, Creme Fraiche, Chillisauce und Zigeunersauce zu einer Sauce verrühren. Dann das Fleisch dazu geben.

Die Zubereitung:

Alles in einen Bräter geben und diesen mit Deckel ca. 1 1/2 bis 2 Std. bei 200 Grad in den Backofen geben. Dazu: Nudeln, Reis, Brot oder Salat