

# Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Winterrezepte

## Rindergulasch im Backofen

**Zubereitungszeit: ca. 3Std.**

**Zutaten für ca 7 - 8 Personen**

2kg Rindergulasch  
2 Gläser rote Paprika (evtl. frisch)  
1 Flasche Schaschliksauce  
1 Flasche Zigeunersauce  
(1 Flasche Salsasauce wenn es etw  
5 Beutel Jägersauce  
6 große Zwiebeln in Ringen  
2 Knoblauchzehen  
1 1/2 Flaschen Rotwein

**Zubereitung:**

1. Alle Zutaten in einen großen Bräter oder Topf geben und 2 1/2 Stunden bei 180° Umluft garen.

**Familie Bertrams**

Am Birkenbusch 1  
41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49

[www.irmgards-bauernladen.de](http://www.irmgards-bauernladen.de)

[info@irmgards-bauernladen.de](mailto:info@irmgards-bauernladen.de)

Öffnungszeiten:

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| Montag:     | Ruhetag             |
| Dienstag:   | 10:00 bis 19:00 Uhr |
| Mittwoch:   | 10:00 bis 19:00 Uhr |
| Donnerstag: | 10:00 bis 19:00 Uhr |
| Freitag:    | 10:00 bis 19:00 Uhr |
| Samstag:    | 09:00 bis 16:00 Uhr |

Im Januar und Februar ist am

Montag und Dienstag Ruhetag