Olbis Wurstgulasch

Moin Moin

Bei mir war mal wieder Experimentierküche angesagt, denn ich hatte hier noch 6 Krakauer rumliegen.

Ich wollte schon lange mal ein Wurstgulasch machen.
So ein Wurstgulasch ganz nach meinen Geschmack sollte es werden.

Wir brauchen:

rote Babybel
Grüne Paprika
Orange Paprika
Gelbe Paprika
500g Champignon
6 Krakauer
2 Stück Gemüsezwiebel
1 Glas Zigeunersauce
400g Cherrytomaten
250ml Rinderbrühe
200ml Rotwein
2 Pakete Bacon
500g Kritharaki
1 Becher Sahne
2 Dose Tomatenstücke
Etwas Süße Chilisauce
Knoblauch
Zucker
Salz
Pfeffer

Das Gemüse und die Krakauer kleinschneiden und den Bacon im DO anbraten und auch kleinschneiden.
Nun das Gemüse im DO anbraten bis es eine Schöne Farbe bekommen hat dann den Knoblauch dazu geben. Bevor der Knoblauch braun wird, mit dem Rotwein ablöschen.
Jetzt die restlichen Zutaten rein bis auf den Babybel und den Kritharaki
Alles ordentlich durchrühren und mit 12 oben / 6 unten für 10 Minuten kochen lassen
Nun die Kritharaki unterrühren und für 20 Kochen lassen und immer wieder mal umrühren.
Zum Schluss den Babybel unterrühren und noch mal 5 Minuten ziehen lassen.

Fertig ist Olbis Wurstgulasch

Wie gefällt dir der Beitrag?
[ratings]


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN