# 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

---

# Schwarzbiergulasch

**Moin Moin**

**Gulasch aus dem Dutch Oven ist immer wieder sehr lecker und es gibt ja sehr viele Varianten.**
**Heute zeige ich euch mal Schwarzbiergulasch, was mir bis jetzt am besten geschmeckt hat.**

**die Zutaten sind**

**1 kg Rinder Gulasch**
**1 große Zwiebel**
**1 Bund Lauch**
**2 Paprika**
**1 Knoblauchzehe**
**1 EL Tomatenmark**
**0,5 L Schwarzbier, z.B. Köstritzer**
**1 Lorbeerblatt**
**250 g Champignons**
**0.25 L Fleischbrühe**
**1 Becher Sahne**
**1 EL Zucker**

**½ TL Oregano**
**½ TL Thymian**
**Speisestärke zum abbinden**
**nach Geschmack Paprikapulver**
**Pfeffer a.d. Mühle**
**Salz**

**Das Gulasch und die Champions im DO scharf anbraten.**
**Das Tomatenmark auch kurz mit anbraten und mit dem Schwarzbier den Bratensatz ablöschen.**
**Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und mit 6 unten / 12 oben Kohlen den Dutch Oven bestücken.**
**Immer wieder mal umrühren**
**Nach gut 2 Stunden ist das Gulasch dann fertig und muss nur noch mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt werden.**
**Die Sauce mit Speisestärke abbinden bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.**

**Das geht natürlich auch im Kochtopf wer keinen Dutch Oven hat.**

**Guten Hunger**

**Wie gefällt dir der Beitrag?**
[ratings]

KÜCHE
Köstritzer
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