

Gyros Gulasch

Moin Moin

Heute gab es beim Gyros Gulasch im Dutch Oven

wir brauchen

1Kg Rinder Gulasch

3 EL Gyrosgewürz

500ml Rinderbrühe

250g Champions

200ml Rotwein

3 Zwiebeln

2 Becher Sahne

1 Bund Lauchzwiebeln

1 Rote Paprika

1 Grüne Paprika

1 Gelbe Paprika

1 Chinesischen Knoblauch

1 TL Pul Biber

Das Gulasch mit dem Gyrosgewürz würzen und für 2-3 Stunden marinieren.
Oder wie ich es gemacht habe, ins Vakuum ziehen für 45Minuten

Das Gulasch & Champions im D0 Scharf anbraten und mit dem Rotwein den
Bratensatz ablöschen.

immer wieder mal umrühren, nach gut 2 Stunden ist es Fertig
Jetzt noch mit Salz & Pfeffer abschmecken und die Sauce mit Speisestärke
abbinden
6 unten / 12 oben

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi



