

Rahmgeschnetzeltes aus dem Dutch Oven

Moin Moin

Heute war mir nach Rahmgeschnetzelten aus dem Dutch Oven

die 500g Schweinegeschnetzelte mit

2 EL Olivenöl
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 TL Paprika
 $\frac{1}{4}$ TL Rosmarin
 $\frac{1}{2}$ TL Koriander
etwas Salz & Pfeffer

Marinieren und für 60min in der Kühlschrank

in der zwischen zeit eine Große Zwiebeln, eine Organe Paprika und 500g Champignons kleinschneiden

Jetzt das Marinierte Schweinegeschnetzelte im D0 scharf anbraten
Wenn Geschnetzeltes das ordentlich Röstaromen hat, die Zwiebeln, Paprika, Champignons dazu geben und auch anbraten

Jetzt noch
2 Zehen Knoblauch zerdrückt
2 EL Tomatenmark
2 TL Zucker
2 Becher Sahne

drauf und alles ordentlich durch rühren
Als Deckel die 500g geriebener Mozzarella drauf

das ganze für 60 Minuten kochen

12er D0
11 oben / 6 unten

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



