

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 zwischenzeit eine große Zwiebeln, eine Organe Paprika und 500g Champignons kleinschneiden

Jetzt das Marinierte Schweinegeschnetzelte im DO 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 DO
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





African Balls

Moin Moin

Bei mir war mal wieder Experimentierküche angesagt
Ich wollte das hier schon lange mal ausprobieren habe nur nie die zeit gefunden
Es geistert schon seit Wochen diese kreative Idee in meinem Kopf herum

Wir brauchen:

Schnittlauch

rote Babybel

Orange Paprika

Gelbe Paprika

500g Champignon

Gemüsezwiebel

500g Rinderhack

250ml Rinderbrühe

Bacon

500g Kritharaki

Tomatenmark

2 Becher Sahne

1 Dose Tomatenstücke (scharf)

Süße Chilisauc

Knoblauch

Wiberg Afrika gewürz

Salz & Pfeffer

Das Gemüse kleinschneiden und den Babybel vierteln

Das Rinderhack mit S&P und 2 EL Wiberg Afrika würzen, dann kleine Bälle formen

Den Bacon im D0 anbraten & kleinschneiden und die Balls anbraten

Die Balls wieder aus dem D0 holen und den Rest anbraten

Jetzt das ganze mit 250ml Rinderbrühe ablöschen und die restlichen Zutaten rein

Die 2 Becher Sahne, 3 EL Tomatenmark, Bacon, Dose Tomatenstücke, 1/4 Süße Chilisauc, 1 EL Wiberg Afrika, 2 Stück Knoblauch

Jetzt alles schön durchrühren und die Balls mit rein

Das ganze für 10 Minuten kochen lassen und die Kritharaki unterrühren

Nach 20 Minuten den Schnittlauch & Babybel unterrühren und noch mal 5 Minuten ziehen lassen

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





