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

Schaschlik

Moin Moin
Schaschlik ist ein absoluter Renner vom Grill. Diesen könnt ihr natürlich aber auch im Backofen oder in der Pfanne machen. Das Schaschlik wird durch diese Zubereitungsart Butter zart und einfach nur lecker.

Wir brauchen:

500g Rindfleisch
500g Schweinefleisch
2 Dosen Tomaten
2 Fleischtomaten
2 Rote Paprika
2 Grüne Paprika
2 Gelbe Paprika
3 GroßeZwiebeln
2 Große Schalotten
1 Knoblauchzehe
250ml kräftige Rinderbrühe
2 EL BBQ-Sauce eurer Wahl
1 EL Oregano
2 EL Zucker

1 EL Senf
½ Tl Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer
Bacon
etwas Rotwein

Das Gemüse kleinschneiden und den Schaschlik aufspießen. Immer wieder Rind, Bacon, Zwiebel, Paprika, Schwein, Zwiebel, Paprika, Rind, Bacon usw
Die restlichen Zutaten in eine Große Auflaufform geben und alles miteinander verrühren.
Den Schaschlik scharf angrillen und so auf der Form platzieren, das er in der Luft hängt um ihn noch etwas zu räuchern und indirekt zu garen. Nach 1 Stunde auf der Auflaufform geht es nun für den Schaschlik in die Form. Hier sollte er komplett mit der Sauce bedeckt sein und für 2 Stunden in der Sauce ziehen. Als Beilage hatten wir einen Cole Slaw, der ein schöner Kontrast zum Schaschlik ist.

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

Krustenbraten

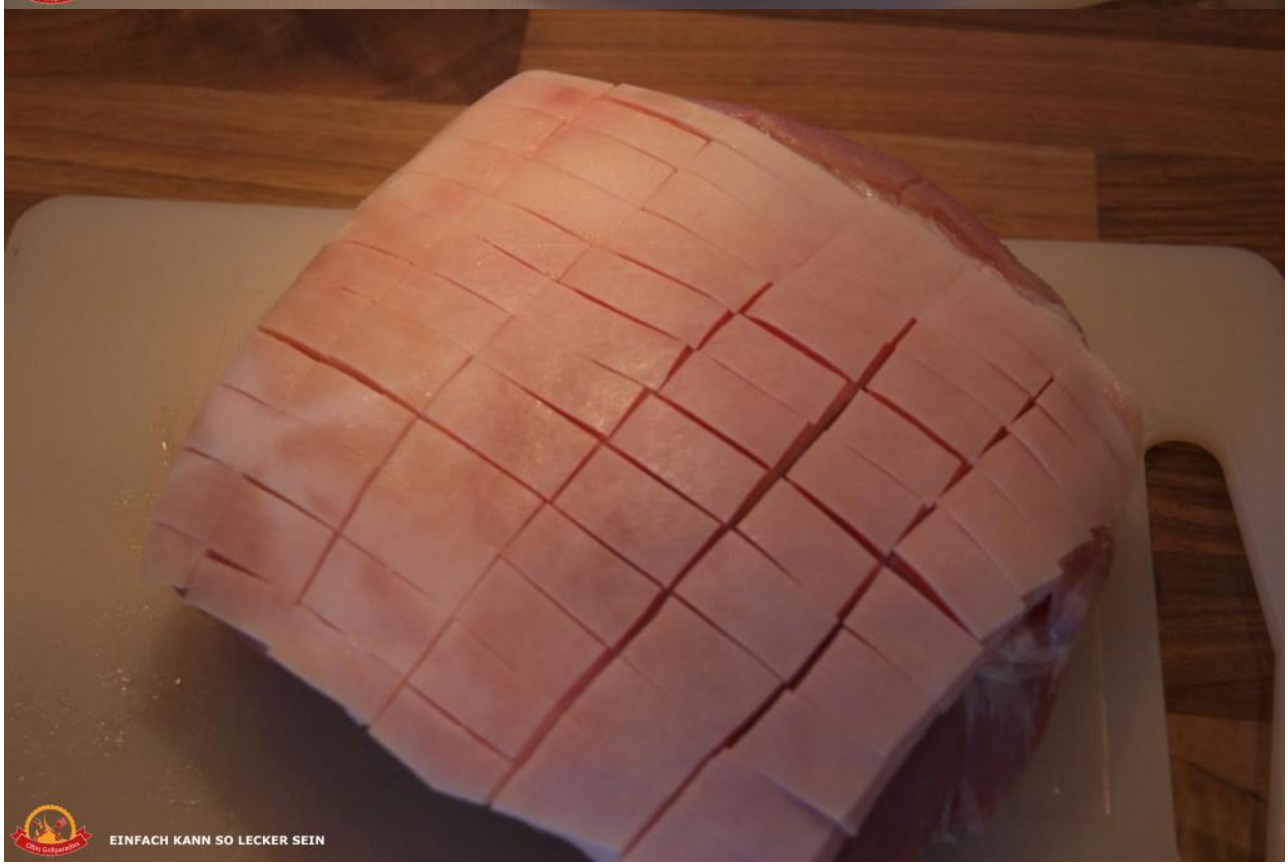
Moin Moin

Heute gab es gesmokten Krustenbraten aus der Kugel. Habe mir ein 2kg Schinkenstück in Würzlake besorgt. Die Rückseite des Schinkens wurde mit Wiberg Afrika und etwas Worcestersauce gewürzt.
Die Schwarte habe ich eingeschnitten und kräftig mit Salz eingerieben.
Die Kugel auf 200°c gebracht und mit Buche gesmokt.
Nach dem erreichen der 72°c Kerntemperatur wurde die Kugel auf 270°c gefahren um die Schwarte zum Poppen zu bringen.
Was bei mir leider nicht so geklappt hat.
Wenn die Schwarte gepoppt hat, noch 20min Ruhen lassen und gegen die Fleischfaser aufschneiden.

Anmerkung: die Kruste war nicht so dunkel wie auf den Bildern!
Keine Ahnung wieso die auf den Bildern fast Schwarz ist!?

Wie gefällt dir der Beitrag?
[ratings]

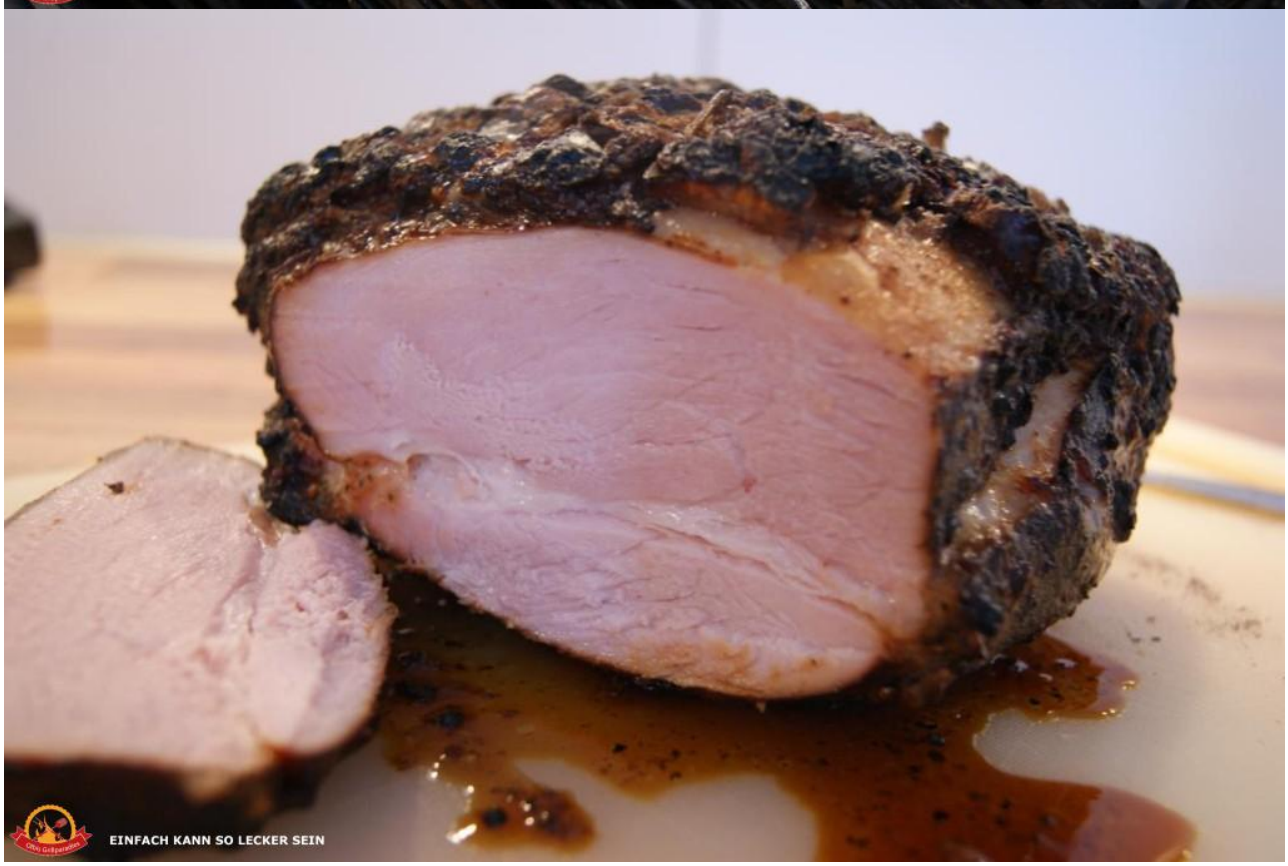
EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN

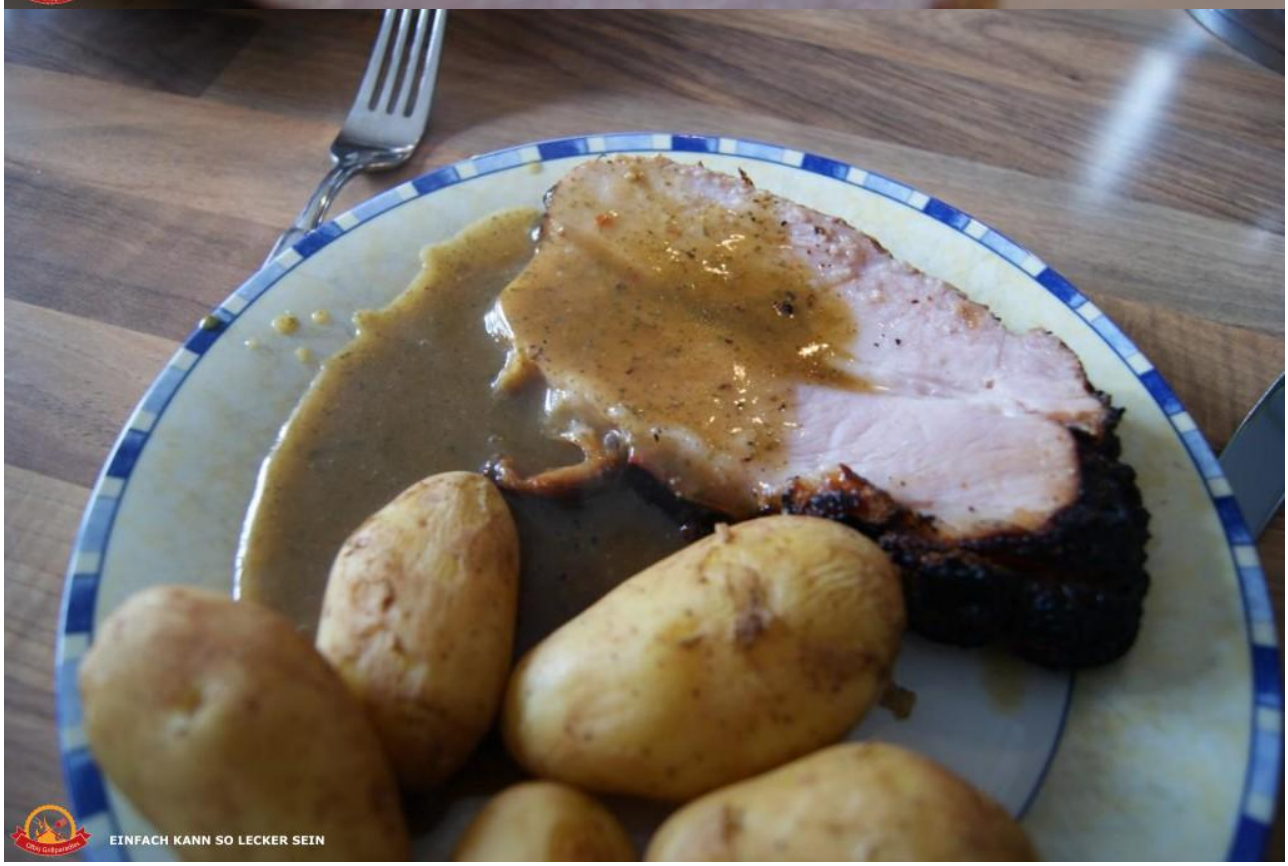
EINFACH KANN SO LECKER SEIN

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