

# 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 DO 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



