

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 meinem 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 Chilisaucce
Knoblauch
Zucker
Salz
Pfeffer

Das Gemüse und die Krakauer kleinschneiden und den Bacon im D0 anbraten und auch kleinschneiden.

Nun das Gemüse im D0 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]

















Schwarzbiergulasch

Moin Moin

Gulasch aus dem Dutch Oven ist immer wieder sehr lecker und es gibt ja sehr viele Varianten.

Heute zeige ich euch mal Schwarzbiergulasch, was mir bis jetzt am besten geschmeckt hat.

die Zutaten sind

- 1 kg Rinder Gulasch
- 1 große Zwiebel
- 1 Bund Lauch
- 2 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 0,5 L Schwarzbier, z.B. Köstritzer
- 1 Lorbeerblatt
- 250 g Champignons
- 0.25 L Fleischbrühe
- 1 Becher Sahne
- 1 EL Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Oregano

$\frac{1}{2}$ TL Thymian

Speisestärke zum abbinden
nach Geschmack Paprikapulver
Pfeffer a.d. Mühle
Salz

Das Gulasch und die Champions im DO scharf anbraten.

Das Tomatenmark auch kurz mit anbraten und mit dem Schwarzbier den Bratensatz ablöschen.

Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und mit 6 unten / 12 oben Kohlen den Dutch Oven bestücken.

Immer wieder mal umrühren

Nach gut 2 Stunden ist das Gulasch dann fertig und muss nur noch mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt werden.

Die Sauce mit Speisestärke abbinden bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Das geht natürlich auch im Kochtopf wer keinen Dutch Oven hat.

Guten Hunger

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

