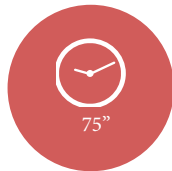




PARTY GULASCH



ZUTATEN:

500 g Rindergulasch
350 ml Brühe
1 weiße Zwiebel
1 rote Zwiebel
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Karotte
200 g Buschbohnen
1/2 Zucchini
1 Dose gehackte Tomaten
etwas Balsamico
etwas Salz, Pfeffer, Zucker
2 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt
etwas Öl

ZUBEREITUNG:

Bevor Du anfängst, schneidest Du die weiße Zwiebel in kleine Würfel, die rote Zwiebel und die Zucchini in Halbringe, die beiden Paprika in dünne Streifen, die Karotte in Scheiben und die Buschbohnen drittelst Du.

Nun brätst Du im heißen Dutch Oven mit etwas Öl das Gulasch an. Dann kommen die weißen Zwiebelwürfel und die Karotten dazu. Sobald die Zwiebel glasig angebraten sind, gibst Du die Brühe, die gehackten Tomaten und den Balsamico dazu. Nun rührst Du alles durch und bevor Du den Deckel schließt und die Kohlenverteilung für geringe Hitze einstellst, gibst Du noch den Rosmarin und das Lorbeerblatt mit hinein. Der Dutch Oven darf nun für etwa 60 min schmoren.

Dann nimmst Du Dir entweder den tiefen Deckel oder einen zweiten Dutch Oven und brätst für etwa 10-12 Minuten das restliche Gemüse mit etwas Öl darin an. Dies sollte jetzt heiß aber noch recht knackig sein. Das Gemüse mischst Du nun mit in das Gulasch unter und schmeckst es mit den Gewürzen ab.

hier gehts zum Video



Instagram

