



SZEDGEDINER GIN GULSCH

Zutaten: (für Personen)

- 1kg Rinderwagde
- 1 Dose Sauerkraut 500g
- 600g Kartoffeln
- 1kg Zwiebeln
- 250g Champignons
- 200g Baconwürfel
- 150g Cabanossi
- 150ml Gin
- 2 EL Majoran
- 1 EL geräucherter Paprika
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- Nach Belieben Brühepulver

Zubereitungszeit

Ca . 3 Stunden

Benutztes Equipment:

- Kugelgrill
- DO6 von BBQ Toro



Zubereitung:

- Die Rinderwade in mundgerechte Stücke schneiden und im heißen Dutch Oven mit Butterschmalz kräftig anbraten.
- Wenn das Fleisch schon gut Farbe hat, den Bacon dazugeben und mit anbraten.
- Fleisch und Bacon wieder herausnehmen und beiseite stellen.
- Im Bratfett die Zwiebeln, Champignons und Cabanossi anbraten.
- Fleisch und Bacon inkl. dem ausgetretenen Saft wieder hinzugeben und weiter braten.
- Mit Gin ablöschen, kurz einreduzieren lassen.
- Die Gewürze hinzufügen und vermengen.
- Sauerkraut dazugeben und mit etwas Wasser oder einer leichten Brühe aufgießen.
- Bei geschlossenem Deckel für ca. 3 Stunden auf leichter Hitze dahin schmoren lassen.
- 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln dazugeben und mitköcheln lassen bis die Kartoffeln durch sind.
- Servieren mit einem Klecks Creme frische oder Schmant