Gulasch i crockpot

Jonny · 2024-07-21

Förberedelsetid

8-10 timmar

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Äter du med ris till räcker gulaschen till sex personer. Jag hade ingen paprika hemma men tillsätt gärna det.
Om du hellre äter Kokt potatis e det gott också.
Tips: Mina rostade potatisar
Bröd: Baguetter

Ingredienser

- **1** kg fläskkarré, högrev eller grytbitar
- **2** röda lökar
- **3** vitlöksklyftor
- **2** morötter
- **4** potatisar
- **0.5** dl tomatpuré
- **1.5 - 2** dl rött vin
- **1** burk finkrossade tomater
- **1.5** burk vatten (burken från tomaterna)
- **3 - 4** msk paprikapulver
- **1** msk spiskummin (eller byt ut mot mortlad kummin)
- **1** mörk oxbuljongtärning
- **2** lagerblad, cayennepeppar, peppar från kvarn och ev salt

Instruktioner

1. 1. Skär köttet i mindre bitar. Stek i omgångar i smör eller olja. Pudra under tiden över paprikapulver, spiskummin, peppar och cayennepeppar.
2. 2. Skär under tiden potatis i tärningar eller skivor (läggi i steg 7., slanta morötterna och hacka lök och vitlök. Lägg i botten på slowcookern. Lägg köttet över allt eftersom det är klart.
3. 3. När allt kött är stekt och ligger i slowcookern tillsätter du tomatpurén i stekpannan. Rosta en stund innan du häller i vinet som får koka upp innan du tillsätter finkrossade tomater, fyller den burken med vatten 1.5 gång och häller i.
4. 4. Låt allt koka upp och vispa ur pannan ordentligt så att alla goda smaker kommer med. Tillsätt resterande krydda som ev inte gått åt vid stekningen.
5. 5. Lägg även i lagerbladen och buljongtärningen och häll sedan allt i slowcookern.
6. 6. Sätt på låg och ställ tiden på 8-10 timmar. Smaka ev av med salt och peppar.
7. 7. När det är ca 3,5 timmar kvar så lägg i potatisen, lägger du i potatisen från början så blir det mos av dom.
8. Servera med bröd och en klick yoghurt.