Härlig Gulasch i KrockPot

Jonny · 2024-06-06

Förberedelsetid

8 timmar

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 st

Description

Det gick en våg av gulascher på nätet så jag kunde inte låta bli.. det blir ju så galet gott i Crockpoten. Det är är min variant av denna mustiga gryta som är perfekt en kall decemberkväll…
prova mitt Focaccia bröd: Länk: Nybakat Focaccia bröd
Kan köras i Crockpot Expres på ca 40 minuter

Ingredienser

- **1** kg högrev eller Grytbitar Nöt
- **1** gul lök
- **3** potatisar
- **3** morötter
- **3** paprikor i olika
- **6** vitlöksklyftor finhackade
- **1** dl tomatpuré
- **4** msk oxfond
- **1.5** dl rödvin
- **500** g passerade tomater
- **400** g krossade tomater
- **2** dl vatten
- **2** msk paprikapulver
- **1** tsk spiskummin
- **1 - 2** gram Cayennepeppar
- **3** lagerblad
- **2** tsk salt

Instruktioner

1. Gör så här
2. Tärna potatisen och morötterna och finhacka lök och vitlöken. Skär paprikan i bitar.
3. Skär köttet i bitar och bryn i stekpanna eller din crockpot om du har den funktionen. Lägg ner alla grönsaker och låt fräsa med en liten stund.
4. Häll i resten av ingredienserna och blanda om. Kör på låg i 7-8 Timmar.
5. Plocka ur lagerbladen när allt är klar.
6. Servera med créme fraiche, smetana eller gräddfil och gott bröd.