

REZEPT: DUTCH OVEN STEW



1 kg Rindergulasch
250 g gewürfelten Speck
2 Zwiebeln
500 g Möhren
1 kg Kartoffeln
1 gelbe und 1 grüne Paprika
5 Selleriestangen
Pfeffer und Salz
Öl
150 ml Sojasoße
75 ml Worcestersoße
100 ml Wasser
evtl. Tabasco nach Bedarf

Öl im Dutch Oven erhitzen. Das Fleisch und den Speck portionsweise anbraten. Paprika, Möhren, Sellerie, Zwiebeln und die geschälten Kartoffeln in Stücke schneiden. Mit den Soßen und Gewürzen in den Topf geben. Bei einem 12er Dutch Oven: unten 9 und oben 15 Grillbriketts

Dann gut eineinhalb Stunden lang köcheln lassen (bis das Fleisch schön zart ist). Schmeckt aufgewärmt noch besser.