

Thorkani bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg gemischtes Gulasch, 10 Zehen Knoblauch, 3 große Zwiebeln, 5 Esslöffel Tomatenmark, 2 Prisen Thymian, 2 Prisen Oregano, 3 Teelöffel Pfeffer, 2 Prisen Salz, 2 Teelöffel Gyros-Gewürz, 4 Esslöffel Soßenbinder, 1 Becher Schmand.

Die Vorbereitungen:

Knoblauch klein schneiden, Zwiebeln in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Das Gulasch scharf anbraten, Tomatenmark zugeben, nach und nach die Zwiebelwürfel und Knoblauch ebenfalls dazugeben. Erst nach ca 1 Stunde die Gewürze dazugeben, zum Schluß Schmand und Soßenbinder (soviel wie man eben will) unterrühren und das Ganze mit frischen Weissbrot essen.