Ich zeige Max Schradin wie man Gulasch kocht

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

In einer weiteren Folge meiner Serie â??Ich zeigeâ?¦â?• habe ich einen ganz besonderen Gast: den groÃ?artigen Max Schradin! ð???

Max wollte wissen, wie man einen **richtig geilen Gulasch kocht** â?? und ich habe ihm natÃ¼rlich gezeigt, wie es geht! ð???
Schaut euch an, wie Max sich in der KÃ¼che schlÃ¤gt. **Spoiler**: Ich glaube, das war nicht sein erster Kochversuch! ð??• Ob uns der Gulasch gelungen ist?
Das kÃ¶nnt ihr in diesem Video selbst sehen â?? und vielleicht sogar nachkochen. ð?§?â?•ð?•³ð??¥ ð??¬

Wen wollt ihr als **nÃ¤chsten Gast** in meiner Serie sehen?
Lasst es mich wissen, indem ihr eure VorschlÃ¤ge in die Kommentare schreibt! Vielleicht erfÃ¼lle ich ja auch euren Wunsch. ð??? ð??¢

Nicht vergessen: **Daumen hoch** ð??•, wenn euch das Video gefÃ¤llt! **Abonnieren**, um keine Folge von â??Ich zeigeâ?¦â?• zu verpassen! ð???
Teilt das Video mit euren Freunden, die Gulasch (oder Max) lieben. â•¤ï¸•
Danke fÃ¼rs Zuschauen und viel SpaÃ? beim Kochen (oder einfach nur Zuschauen)! ð???

Lasst liebe bei Max da:
Youtube: https://www.youtube.com/@maximalschradin
Twitch: https://www.twitch.tv/maximal_schradin?lang=de

Rezept:
1 1/2kg Rind aus der Schulter
Salzkartoffeln (vorwiegend Festkochend)
1 Gurke
1 Butterschmalz
4-6 GemÃ¼sezwiebeln
3-6 Zehen Knoblauch
Salz
Pfeffer
2-4 LorbeerblÃ¤tter

Frischer Majoran & getrockneter Majoran
Paprika Pulver
2-3EL Tomatenmark
Etwas KÃ¼mmel
1/2 Flasche Rotwein deiner Wahl
3 Rinder Fonds a 400ml
1 Bund Dill
Etwas getrockneter Dill
3/4 Becher Schmand
Etwas Zucker
1 Prise Essig
1 spritzer Maggi
1 Zitrone & Zitronenabrieb
Klassische Mehlschwitze zum abbinden