

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 „Ich zeige dir wie ich einen ganz besonderen Gast: den großartigen Max Schradin!“

Max wollte wissen, wie man einen **richtig geilen Gulasch kocht** und ich habe ihm natürlich gezeigt, wie es geht!

Schaut euch an, wie Max sich in der Küche schlägt. **Spoiler:** Ich glaube, das war nicht sein erster Kochversuch! Ob uns der Gulasch gelungen ist?

Das könnt ihr in diesem Video selbst sehen und vielleicht sogar nachkochen.

Wen wollt ihr als **nächsten Guest** in meiner Serie sehen?

Lasst es mich wissen, indem ihr eure Vorschläge in die Kommentare schreibt! Vielleicht erfährt ich ja auch euren Wunsch.

Nicht vergessen: **Daumen hoch**, wenn euch das Video gefällt! **Abonnieren**, um keine Folge von mir zu verpassen!

Teilt das Video mit euren Freunden, die Gulasch (oder Max) lieben.

Danke fürs Zuschauen und viel Spaß beim Kochen (oder einfach nur Zuschauen)!

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 Gemüsezwiebeln

3-6 Zehen Knoblauch

Salz

Pfeffer

2-4 Lorbeerblätter

Frischer Majoran & getrockneter Majoran
Paprika Pulver
2-3EL Tomatenmark
Etwas KÄ¼mmel
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