

Ich zeige Max Schradin wie man Gulasch kocht

In einer weiteren Folge meiner Serie „Ich zeige“ habe 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 schlängelt. **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 Gast** in meiner Serie sehen?

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

Nicht vergessen: **Daumen hoch** 🤖, wenn euch das Video gefällt! **Abonnieren**, um keine Folge von „Ich zeige“ 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 Kümmel
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