



# Kalbsbäckchen- Maronen-Kürbisgulasch AUS DEM DUTCH OVEN

- 1 Schalotten, Ingwer und Knoblauchzehen klein hacken, anschließend die Kalbsbäckchen in Stücke schneiden. Den OFYR aufheizen und den ‚OFYR Grill Round‘ einsetzen, sobald genug Temperatur vorhanden ist, wird der Dutch Oven auf den Grill Round gesetzt.
- 2 In den Dutch Oven etwas Olivenöl geben und danach die Schalotten, den Ingwer und die Knoblauchzehe kurz anbraten. Im Anschluss werden die Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer gewürzt und ebenfalls im Dutch Oven angebraten.
- 3 Sobald die Kalbsbäckchen Farbe bekommen haben, erst mit dem Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Rinderbrühe dazugeben und den Deckel auf den Dutch Oven setzen. Sofern zu viel Temperatur im OFYR ist, einfach etwas Holz aus dem Grill nehmen. Die Kalbsbäckchen sollten im Dutch Oven nur leicht köcheln bzw. schmoren, ggf. noch etwas Flüssigkeit hinzugeben.
- 4 In der Zwischenzeit wird der Kürbis und die Möhren in Stücke geschnitten, beim Hokkaido könnt ihr die Schale einfach dran lassen! Wenn die Kalbsbäckchen nach ca. 1-2 Stunden soweit sind, wird der Hokkaido samt Möhren und Maronen in den Dutch Oven gegeben. Das Ganze bleibt jetzt noch mal für 30 Minuten auf dem OFYR, bis der Kürbis weich ist, anschließend abschmecken und heiß servieren. Guten Appetit!



## Zutaten

für 2-4 Personen

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Kalbsbäckchen</b>                | ca. 450 g |
| Hokkaido (Kürbis)                   | 500 g     |
| Maronen                             | 150 g     |
| Möhren                              | 100 g     |
| Rotwein                             | 250 ml    |
| Rinderbrühe                         | 500 ml    |
| Schalotten                          | 2-3       |
| Knoblauchzehen                      | 1-2       |
| Ingwer                              | 2 EL      |
| gutes Olivenöl                      |           |
| Salz                                |           |
| Pfeffer                             |           |
| frische Kräuter wie z.B. Petersilie |           |

