

Erdäpfelgulasch

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 mittelgroße Zwiebeln
2 mittelgroße Karotten
ca. 1 kg mehligkochende Kartoffeln
3 El Öl
20 g edelsüßes Paprikapulver
Spritzer hellen Essig
ca. ¾ bis 1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Gulaschgewürz

1-2 Zehe(n) Knoblauch fein schneiden, ¼ Tl Kümmel ohne Fett in einer Pfanne anrösten – Knoblauch, Kümmel, ¼ Tl feiner Zitronenabrieb und einen ¼ Tl Majoran mit Hilfe eines Messerrücken oder mit einem Mörser zu einer feinen Paste zerdrücken.

Vorbereitung:

Zwiebel fein würfeln.

Karotten schälen und würfeln.

Kartoffeln schälen und je nach Größe vierteln oder in große Würfel schneiden.

Zubereitung:

1. Öl in einem passenden Topf erhitzen und die Zwiebeln goldbraun anrösten.

2. Karottenwürfel zugeben und mitschwitzen.

3. Paprikapulver hinzufügen und durchrühren.

Sofort mit dem Essig ablöschen und der Brühe aufgießen – aufkochen.

4. Kartoffeln zugeben, salzen und pfeffern.

5. 10 Minuten kochen lassen.

Gulaschgewürz zugeben.

6. Weitere 10 bis 15 Minuten kochen lassen bis die Sauce durch die Stärke der Kartoffeln cremig wird und die Kartoffeln fertig gegart sind.

Abschmecken