

Kartoffelgulasch

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 40 Minuten

Zutaten

1 kg Kartoffel
400 g Zwiebel
200 g Öl
600 ml Gemüsesuppe
4 Stk. Knoblauch
Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, Paprikapulver, Tomatenmark

Zubereitung

1.
Die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Ebenso Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken.
2.
In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel glasig anrösten.
3.
Kartoffel dazu geben, das Tomatenmark unterrühren und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, Knoblauch und Paprikapulver dazu geben.
4.
25 bis 30 Minuten köcheln lassen.
5.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit Sauerrahm verfeinern.

Kochtipp

Hat man Wurst oder Speckreste können diese dazu gegeben werden. Schmeckt dann besonders lecker.