

Kotányi Kooperation mit MobyForty (www.mobyforty.com)

Professional

Kartoffelgulasch

Hauptspeise

Eintopf

Hausmannskost

Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Gemüsebrühe nach Packungsanleitung mit Wasser aufgießen. Die Zwiebeln in Öl langsam glasig anbraten. Paprikapulver und Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und mit 200 ml Wasser ablöschen.

Oregano, Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer zugeben und gut umrühren. Die Kartoffeln hinzufügen und mit Gemüsesuppe auffüllen, bis die Kartoffelstücke gut bedeckt sind (bzw. 1-2 cm Wasser über den Kartoffeln).

Für 2,5 Stunden leicht köcheln lassen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Wer möchte, gibt noch Frankfurter dazu.



Zutaten

2 kg Kartoffeln, festkochend

4 Stk. Kartoffeln, mehlig

3 Stk. Zwiebeln, rot

6 EL Tomatenmark

3 EL Gemüsebrühepulver

5 EL Kotányi Paprika edelsüß
spezial

1 EL Kotányi Kümmel ganz

2 EL Kotányi Majoran
gerebelt

2 EL Kotányi Oregano
gerebelt

1 Prise Kotányi Meersalz
jodiert grob

1 Prise Kotányi Pfeffer
schwarz ganz