



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 209

Ungarisches Kartoffelgulasch



10 Minuten



35 Minuten



45 Minuten

Zutaten für 2 Personen

2 große Zwiebeln, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gewürfelt
6 Kartoffeln, festkochend,
geschält und in große Würfel
geschnitten

 Olivenöl

 3 EL Tomatenmark

 500 ml Gemüsebrühe

 2 EL Paprikaflocken rot

 1 EL Bio Paprikapulver
edelsüß

 1 Prise Cayennepfeffer

 schwarzer Pfeffer

 Meersalz

2 EL Petersilie, gehackt

100 g saure Sahne

Rezept

In einem großen Topf 3 EL Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch ca. 4 Minuten anbraten. Die Kartoffeln hinzufügen und nochmals 3 Minuten braten, dabei ab und zu umrühren. Tomatenmark und Paprikaflocken einrühren und kurz mitbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Petersilie und saure Sahne unterziehen und mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz gut abschmecken.

Guten Appetit!