

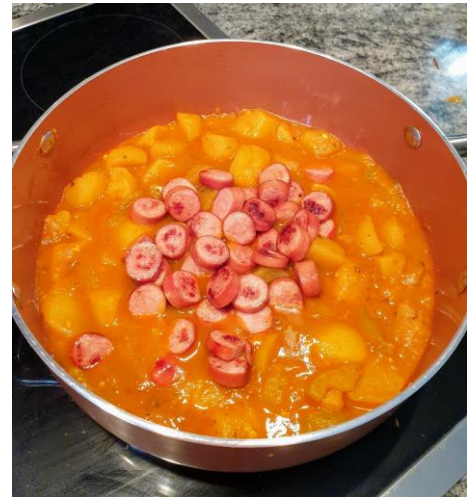


KARTOFFELGULASCH MIT WURST

Zutaten für 4 Portionen als Hauptgericht:

Für 6-8 Portionen als Beilage:

- 1 kg Kartoffeln ungeschält
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Gulaschgewürz
- 1 EL Paprika, edelsüß
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Msp. Schabziger Klee, gemahlen
- Salz
- Pfeffer
- Kartoffelpüreeflocken zum Binden
- 2 Paar Frankfurter, in Scheiben geschnitten
- 1 TL Öl



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden.
- Zwiebeln in Öl goldbraun anrösten, Tomatenmark, Gulaschgewürz, Paprika edelsüß und Kurkuma dazu geben, gemeinsam kurz andüsten, mit etwas Wasser ablöschen.
- Kartoffeln, Majoran und Lorbeerblatt hineingeben, gut vermischen, mit Wasser aufgießen – die Kartoffeln sollen knapp bedeckt sein -, zudecken und bei mittlerer Temperatur fertig köcheln, je nach Kartoffelsorte 20-40 Minuten.
- Falls notwendig mit Kartoffelpüreeflocken binden.
- Mit Salz, Pfeffer und Schabziger Klee abschmecken.
- Frankfurter in einer beschichteten Pfanne, in wenig Öl knusprig braun rösten und zum Gulasch geben.

Tipp!

- Das Kartoffelgulasch schmeckt auch hervorragend ohne Würstl, als Beilage zu gebratenem Fischfilet und Fleisch.
- Schabziger Klee gibt den Speisen einen natürlichen Glutamatgeschmack.